

## #17 Lekka Marynka Mozaikowa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.2 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic szyszka	10 g	10 min	13.4 %
Na zimno	Mosaic szyszka	40 g	5 dni	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis