

## #24 Lekka Marynka Mozaikowa v2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	68 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic szyszka	10 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic szyszka	10 g	10 min	13.4 %
Na zimno	Mosaic szyszka	30 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	Marynka	30 g	3 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Ewentualnie jeszcze 50g jakiegoś chmielu na zimno.  
*9 lis 2018, 12:54*