

## #6 Amerykańska Mozaika\_2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (10.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %

### Drożdże

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