

AIPA Mosaic/Green Bullet

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **55**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (30.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (7.1%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	65 min	15.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	45 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	13 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	10 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	1 min	13 %
Whirlpool	Citra	5 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	5 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	5 g	5 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min