

Apa citra mosaic

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (85.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.5 %

Drożdże

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