

APA Mosaic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.4 kg (51.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.2 kg (44.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (3.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 16.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 15 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 11.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 7 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|-----------------|-----|------------|--------|