

## apa mosaïc+

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	magnum	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	mosaic	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	mosaic	20 g	15 min	12.5 %
Whirlpool	mosaic	30 g	0 min	12.5 %
Na zimno	mosaic	20 g	5 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	11.5 g	---