

## APA Mosaic Citra

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (4.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %