

# APA Mosaic&Citra

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

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

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (6%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US WEST COAST M44 Mangrove Jack's	Ale	Suche	11 g	---
--------------------------------------	-----	-------	------	-----