

# Apka z końcówek Mosaic i WAI-ITI

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	3 kg (63.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.7 kg (36.2%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski 100g Chmiel granulat	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic™ 100g - USA Chmiel granulat	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	WAI-ITI 100g - NZ Chmiel granulat	50 g	10 min	2.8 %
Na zimno	Mosaic™ 100g - USA Chmiel granulat	50 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---