

## Black IPA Mosaic

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **34.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (82%)	82 %	4
Ziarno	Extra black	0.5 kg (8.2%)	1 %	1400
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.6%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.3%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	40 g	60 min	8.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	13 %
Whirlpool	Chinook pl	10 g	120 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	12.5 g	---

### Notatki

- Ciemny koniec zacierania  
14 lis 2023, 14:12