

## Black IPA Mosaic

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **49**
- SRM **28.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (42.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.3 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (12.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (8.5%)	77 %	110
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (8.5%)	75 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (5.1%)	73 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis