

# Citra Mosaic Cascade

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16%)	60 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis