

# Citra+Mosaic+Nectaron Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód zakwaszający	0.25 kg (3.7%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	1 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	5 min	12 %

## Drożdże

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