

## DDH IPA Mosaic Simcoe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### 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 **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (28.6%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile