

## DDH Session IPA Mosaic/Amarillo

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	60 %	3
Ziarno	Pilznieński	5 kg (87%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mackinac	35 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Palisade	30 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Strata	35 g	20 min	13 %
Whirlpool	Azacca	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Fermentis