

Dokersowa apa SH mosaic

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **13**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (66.7%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.6 kg (33.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Mosaic	5 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis