

IPA Mosaic / Resztki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (75.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (17.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (6.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	17 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	Amarillo	8 g	3 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis