IPA Nelson&Mosaic

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(54.3%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg *(21.7%)*	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(10.9%)*	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg *(10.9%)*	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg *(2.2%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvin	30 g	1 min	11.3 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.