

# IPA Simpsons Waiti&Mosaic

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **6.7**
- 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (17.1%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.175 kg (3%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.175 kg (3%)	73 %	177

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	0 dni	12 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	0 dni	4.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---