

## Kwietniowe simcoe mosaic

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (12%)	80 %	2
Cukier	cukier	0.6 kg (8%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	60 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
HotHead OY-057	Ale	Gęstwa	100 ml	OmegaYeast