

MoCinook

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **66**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale Extract	3.4 kg (73.9%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (26.1%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	80 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	10 %

Drożdże

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