

Mos_IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min w 66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (81.4%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.55 kg (12.8%)	77 %	26
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1.2%)	50 %	10
Cukier	cukier	0.2 kg (4.7%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis