

## Mosaic

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **10**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	7 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis