

## Mosaic 2020 ver. 1.0

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **69**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.25 kg (8.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt - Cookie	0.1 kg (3.3%)	80 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic (USA - 2020)	100 g	20 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wyładzanie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min