

## Mosaic 2020 ver. 2.0

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 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 **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.5 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 (73.5%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt - Karmelowy 150	0.25 kg (7.4%)	80 %	150
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (USA - 2020)	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2020)	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2020)	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Mosaic (USA - 2020)	15 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki)	12000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wysładzanie (Olsztyńska - Nagórki)	10000 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min