

Mosaic

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (84.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.4 kg (7.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (7.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 11.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 7 dni | 11.2 % |

Drożdże

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