

# MOSAIC APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (90.9%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Pszeniczny      | 0.5 kg (9.1%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 20 g  | 60 min | 5.4 %      |
| Gotowanie                 | Mosaic             | 25 g  | 10 min | 12.6 %     |
| Gotowanie                 | Citra              | 15 g  | 10 min | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic             | 35 g  | 0 min  | 12.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra              | 25 g  | 0 min  | 13.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |