

## Mosaic APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5%)	65.2 %	350
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (7.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	mosaic	20 g	20 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	10 g	0 min	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Lager	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

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

Klarowanie	whirfloc	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------	-----	-----------	--------