

## Mosaic APA #19

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.5%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (57.6%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosai	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	90 g	0 min	10 %
30min whirlpool				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15.05 g	---

### Notatki

- 87 homebrewing  
Warzenie - 30 V 2018  
Początkowa - 14 BLG  
Końcowa - 2  
Burzliwa - 16/17  
Rozlew - 23 VI 2018  
ABV -  
CO2 - 2.2  
5 maj 2018, 12:41