

MOSAIC APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 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 **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (76.9%) | 81 % | 2.5 |
| Ziarno | Carabelge | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | MAGNUM | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | MOSAIC | 15 g | 30 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 11.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 7 dni | 11.8 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 11.8 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 0 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.4 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|