

Mosaic APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Barley, Raw	1 kg (19%)	60.9 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %