

# MOSAIC\_APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.6 kg (11.5%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.6%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirlfloc	1.5 g	Gotowanie	10 min