

## Mosaic APA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadź używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (94.1%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.9%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	0 min	11.1 %