

Mosaic/Chinook IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (93%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.25 kg (3.9%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Chinook | 5 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 15 min | 13 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | 5 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 110 ml | Fermentis |