

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