

# Mosaic Citra Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (75.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (18.9%)	85 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.7%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
safale	Ale	Suche	11.5 g	---