

# MOSAIC & EQUINOX APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale (MALTEUROP)       | 3.5 kg (66.7%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.5 kg (9.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.25 kg (4.8%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Equinox | 15 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 15 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | Equinox | 15 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Equinox | 20 g  | 30 min | 13.1 %     |
| Whirlpool | Mosaic  | 20 g  | 30 min | 10 %       |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 200 ml       | Fermentis           |