

## mosaic imperial ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **24.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **70C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10.4%)	74 %	3
Ziarno	Special B Malt	1 kg (20.8%)	65.2 %	315
Cukier	cukier	0.3 kg (6.3%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	12 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	fermentis