

Mosaic Niger

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.7 kg (63%)	100 %	35
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	1 kg (37%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %