

MOSAIC Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	49
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (2.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	4 dni	10 %