

## Mosaic Pale Ale

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	11.8 %

### Notatki

- zacieranie w 70-68 stopni  
chmienie whirlpool 25 min po schłodzeniu do ~75 stopni  
30 cze 2017, 19:33