

## Mosaic Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.9 kg (83.9%)  | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 0.75 kg (16.1%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 25 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 25 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 45 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 100 g | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |