

Mosaic SH

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.2 kg (90.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.15 kg (3.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carabelge | 0.3 kg (6.5%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

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