

## 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	---