

Mosaic SH

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (30.8%) | 79 % | 13 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12.5 g | Fermentis |