

## Mosaic SH

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (86.2%)	81 %	5
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.2%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10.5 g	---