

## Mosaic SH APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **10**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt     | 4.5 kg (90%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Carabelge                     | 0.3 kg (6%)  | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (4%)  | 79 %       | 130 |

### Chmiele

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

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| Biowar | Ale | Gęstwa | 100 ml | Biowar       |