

Mosaic SIPA niskoalkoholowa

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (12.5%)	60 %	8
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale