

# MOSAIC SORACHI ACE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	70 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant IPA	Ale	Suche	12 g	LALLEMAND

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	1 g	Gotowanie	5 min