

## Mosaic+Vic secret IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **39**
- SRM **13**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (7.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	8 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	5 min	10 %
Whirlpool	Vic Secret	5 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9 g	Fermentis