

# Mosaic West Coast IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5.5 kg (91.7%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (8.3%)  | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | lunga  | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 30 g  | 30 min | 11.8 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 15 min | 11.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g  | 0 min  | 11.8 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 0 dni  | 11.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 16 g  | Fermentis    |