

Mosaic Wheat

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (19%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %