

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 % |