

## Mosaicitra

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	2.4 kg (58.5%)	78 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- 21.11.2021 g. 21:30 Zadane uwodnione drożdże do brzezki w temperaturze 18 stopni
- 29.11.2021 przelano na cichą
- 30.11.2021 dodano 30g Mosaic
- 3.12.2021 dodano 15g Citra
- 6.12.2021 zabutelkowano
- 22 lis 2021, 11:16