

# Mosainox

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (67.6%)	75 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.5%)	76 %	4
Ziarno	Caramunich Malt	0.2 kg (2.7%)	70 %	110
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	73 %	51
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale