

MOSCAS

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	MOSAIC	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	-3 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	-3 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	ROBOT