

Mosiac Citra NEIPA

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Promise (UK)	4.54 kg	79.9 %	7
Dodatek	Flaked Oats	0.68 kg	71.26 %	4
Dodatek	Red Wheat (US)	0.45 kg	82.06 %	4
Dodatek	Acidulated Malt (DE)	0.23 kg	58.3 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal 40L (US)	0.23 kg	73.42 %	105

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (US)	21.26 g	60 min	16 %
Gotowanie	Mosaic™ (US)	7.09 g	30 min	12.5 %
Na zimno	Citra (US)	56.7 g	10 dni	13.65 %
Na zimno	Mosaic™ (US)	28.35 g	10 dni	12.5 %
Na zimno	Citra (US)	56.7 g	4 dni	13.65 %
Na zimno	Mosaic™ (US)	28.35 g	4 dni	12.5 %
Whirlpool	Mosaic™ (US)	85.05 g	30 min	12.5 %
Whirlpool	Citra (US)	85.05 g	30 min	13.65 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale III	Ale	Płynne	ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Gypsum (Calcium Sulfate)	5000 g	Gotowanie	1 min

	Yeast Nutrient (Wyeast)	5000 g	Gotowanie	10 min
	Calcium Chloride	2500 g	Gotowanie	1 min