

# MOZAPI

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (74.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.8%)	79 %	14
Ziarno	Fawcett - Crystal Pszeniczny	0.6 kg (5.9%)	70 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis