

## pils mosaic

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (69.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (13.2%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.04 kg (1.3%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	11.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.9 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	11.9 %