

Red Ipa SH Mosaic

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **9.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (14.3%)	79 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	uwodnione