

## Session Single Mash AIPA Mosaic

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (100%)	70 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	15 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	15 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Mosaic	60 g	5 dni	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis