

## SH mosaïc

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.2**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (82.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaïc	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaïc	15 g	8 min	12 %
Gotowanie	Mosaïc	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaïc	55 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaïc	45 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---