

SH Mosaic IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (12.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (12.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	75 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's