

## SH Mosaic

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87.7%)  | 70 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.5 kg (8.8%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.5%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 25 min | 10 %       |
| Whirlpool                 | Mosaic | 20 g  | 0 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 15 min | 10 %       |