

## Simcoe/Mosaic\_IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (89%)	83 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.37 kg (6.6%)	78 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.7 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	11.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

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