

smash mosaic v0.1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **30 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (100%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | mosaic | 2.5 g | 60 min | 10.4 % |
| Gotowanie | mosaic | 7.5 g | 15 min | 10.4 % |
| Whirlpool | mosaic | 10 g | 0 min | 10.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 3 g | --- |