

## 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	---