

## West Coast Mosaic IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1 kg (28.6%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (8.6%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	9 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6.6 g	Fermentis