

## XXIV MOSAIC DDH IPA 2.0

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.34 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.78 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.78 kg (20%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %