

## IPA single hop mosaic - draft

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **55**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt         | 5 kg (71.4%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Carahell                          | 1 kg (14.3%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1 kg (14.3%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 25 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 25 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 25 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |