

Mosaic Single Hop

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **43C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wsładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.24 kg (3.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	90 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

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