

## Single Hop Mosaic #16 17-03-2023 r.

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (76.9%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC     | 0.5 kg (7.7%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 60 min | 10.4 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 30 min | 10.4 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 15 min | 10.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 55 g  | 2 min  | 10.4 %     |

### Drożdze

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| Safale Us 05 Fermentis | Ale | Gęstwa | 160 ml | Fermentum Mobile |