

Single Hop Mosaic #4 26-05-2019

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (18%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-5	Ale	Suche	5 g	---
------	-----	-------	-----	-----