

single hop mosaic APA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	22 g	45 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	22 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	22 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	24 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa us-05	Ale	Gęstwa	140 ml	---