

## Single Hop Mosaic Ipa 59

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (80.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.8 kg (10.7%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | zakwaszający         | 0.15 kg (2%)   | --- %      | --- |
| Cukier | cukier biały         | 0.5 kg (6.7%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 120 g | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g  | 30 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 100 g | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Gęstwa | 800 ml | FM           |