

# AIPA Single Hop Mosaic

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	70 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	Eureka	30 g	7 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---