

Apa single hop Mosaic

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	2
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.3 kg (20.6%)	79 %	7
Ziarno	Viking Red Ale Malt	0.5 kg (7.9%)	70 %	80
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Słód Chateau Biscuit	0.5 kg (7.9%)	77 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min