

# APA Single Hop Mosaic

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (90.2%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (6.6%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	12.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	12.5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	37.5 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	37.5 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	12 g	---