

## apa single hop mosaic

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermon Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs