

## Mosaic Single hop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (86.2%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.3 kg (5.2%)	30 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	11.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis