

# Mosaic Single Hop AIPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **34**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt          | 1 kg (13.3%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Caraamber                  | 0.5 kg (6.7%) | 75 %       | 59  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |

## Drożdże

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