

# MOSAIC SINGLE HOP AMERICAN PALE ALE

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom) | 2 kg (45.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)   | 1.5 kg (34.1%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (11.4%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Carapils® Weyermann®              | 0.3 kg (6.8%)  | 75 %       | 4   |
| Ziarno | Słód zakwaszający Weyermann®           | 0.1 kg (2.3%)  | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 30 min | 13.4 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 13.4 %     |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g  | 20 min | 13.4 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 50 g  | 3 dni  | 13.4 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                        |     |       |        |                  |
|------------------------|-----|-------|--------|------------------|
| Fermentis Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis Safale |
|------------------------|-----|-------|--------|------------------|

### Dodatki

| Typ        | Nazwa       | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;  
schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;  
chmielenie na zimno w temp. 15-16°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;  
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-200; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0  
27 cze 2022, 17:15