

# Mosaic Single Hop APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (82.4%)	79 %	6
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmelowy 30	0.2 kg (3.9%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	8 g	Zacieranie	60 min