

## Mosaic Single Hop BS3

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39.8**
- SRM **9.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	3.9 kg	81.5 %	9
Ziarno	Carabelge	0.5 kg	80 %	79
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg	84 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	20 g	15 min	10 %
	Mosaic (HBC 369)	35 g	15 min	10 %
	Mosaic (HBC 369)	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic (HBC 369)	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic (HBC 369)	20 g	2 dni	10 %

### Drożdże

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

American Ale	Ale	Płynne	124 ml	Wyeast Labs
--------------	-----	--------	--------	-------------