

# Mosaic Single Hop Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6 kg (85.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	4 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	1 min	13.2 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Yeast nutrient	5 g	Gotowanie	15 min