

Mosaic Single Hop

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilzński Strzegom | 5 kg (76.9%) | 81 % | 4.5 |
| Ziarno | Słód Carabelge® Weyermann | 0.5 kg (7.7%) | --- % | 35 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Niemcy | 1 kg (15.4%) | 85 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 6 g | Zacieranie | 95 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |