

## Session Single Hop Mosaic Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 0.8 kg (55%)     | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.215 kg (14.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Special B Malt      | 0.1 kg (6.9%)    | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.34 kg (23.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 15 g  | 30 min | 9.5 %      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do             | Czas   |
|------------|----------------|-------|----------------------|--------|
| Inne       | Łuska          | 20 g  | Zacieranie           | 60 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g  | Fermentacja burzliwa | 10 dni |