

# Single Hop Moisaic APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.17 kg (90.4%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.22 kg (6.3%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.12 kg (3.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7.57 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	7.57 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15.13 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	22.7 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	26.48 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8.7 g	Safale

## Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/10159-single-hop-mosaic-ipa-andrzej-milera/>  
55C - 5'  
64C - 25'  
72C - 25'  
78- mashout  
31 paź 2017, 10:17