

Single Hop Mosaic #12 1-10-2021

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Monachijski Jasny 1kg Viking Malt | 0.5 kg (7.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (7.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 60 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 30 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 40 g | 0 min | 10.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale Us 05 Fermentis | Ale | Suche | 24 g | Fermentum Mobile |