

# Single hop Mosaic

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszadzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (9.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Whirlpool czyli hop stan 10 min w tem 75\*  
24 kwi 2020, 22:18