

Single Hop Mosaic #14 1.02.2022r.

- 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