

# Single Hop Mosaic #14 22-10-2022

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- 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 **65 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 **65C**
- 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                   | 4 kg (57.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Monachijski Jasny 1kg Viking Malt | 0.5 kg (7.1%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                             | 1 kg (14.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC                  | 0.5 kg (7.1%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki owsiane                         | 1 kg (14.3%)  | 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 | 25 g  | 15 min | 10.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 45 g  | 0 min  | 10.4 %     |

## Drożdze

| <b>Nazwa</b>              | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale Us 05<br>Fermentis | Ale        | Suche        | 15 g         | Fermentum Mobile    |