

Single Hop MOSAIC

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5.04 kg (88.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.36 kg (6.3%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Carabelge | 0.3 kg (5.3%) | 74 % | 32.5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 12 g | 60 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 12 g | 30 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 24 g | 15 min | 11.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 36 g | 0 min | 11.4 % |
| Na zimno | Mosaic | 36 g | 4 dni | 11.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 13.8 g | Safale |

Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/10159-single-hop-mosaic-ipa-andrzej-milera/?do=findComment&comment=213586>
2 paź 2018, 20:39