

# 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