

## Single Hop Mosaic #17 14.04.2024 r.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (74.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.7 kg (10.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.5 kg (7.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (7.5%)  | 77 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 60 g  | 6 min  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| US-5  | Ale | Suche | 20 g  | Fermentum Mobile |