

## 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