

Single Hop Mosaic #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM50 Kłosa Kansas	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
-------------------	-----	--------	--------	------------------