

Single Hop Mosaic #2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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 **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 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 |
|-------------------|-----|--------|--------|------------------|