

# Single Hop Mosaic #3 03-09-2018

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.5 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 (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.8%)	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
-------	-----	-------	-------	--------------

US-5	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
------	-----	--------	--------	------------------