

## 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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj 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<br>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 |
|------|-----|--------|--------|------------------|