

# Single Hop Mosaic 31-01-2020

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (74.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	35 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12 %

## Drożdże

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

US-5	Ale	Suche	22.92 g	Fermentum Mobile
------	-----	-------	---------	------------------

## Notatki

- Woda do zacierania 5,3 PH  
31 sty 2020, 19:11