

# Single Hop Mosaic #5 15-09-2019

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 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 (79%)      | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.2 kg (3.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (4.7%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.8 kg (12.6%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.027 kg (0.4%) | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 16 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 119 g | 5 dni  | 13.2 %     |
| Gotowanie | algi   | 10 g  | 50 min | 1 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium     |
|-------|-----|-------|-------|------------------|
| US-5  | Ale | Suche | 12 g  | Fermentum Mobile |