

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
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj 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