

Single Hop Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pale Ale | 5 kg (89.3%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (8.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.8%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 60 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 30 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 20 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Notatki

- 10g/l Ceylon Bop1 Earl Grey Blue
6.5g/l ~2.5v cO2
18 maj 2017, 14:58