

## single hop mosaic apa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.2 kg (84%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- po gotowaniu i oddzieleniu chmielin wyszło 25 litrów, 13.5 blg, drożdże wystartowały po 24h od zadania.,  
23.12 zabutelkowane 22,5 litra, blg końcowe 3, 138 gram cukru  
*5 gru 2016, 14:10*