

## single hop mosaic apa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.2**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.3%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Brzezka przednia	Mosaic	10 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---