

Single Hop Mosaic APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.07 kg (84.3%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	0.22 kg (6%)	80 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.35 kg (9.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7.5 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	7.5 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	22.5 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	22.5 g	5 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	136.36 ml	FM

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	1.36 g	Zacieranie	---

Notatki

- Receptura mocno zainspirowana:
<https://www.piwo.org/forums/topic/10159-single-hop-mosaic-ipa-andrzeja-milera/>

1g gipsu
2 lip 2018, 18:36