

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