

Single Hop Mosaic APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (86%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (6.5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	11 g	---