

Single Hop Mosaic APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (86.2%)	81 %	5
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (8.6%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.15 kg (5.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	15 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	65 ml	Fermentum Mobile