

## Single Hop Mosaic APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale 6,5 EBC Soufflet	6 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils 2.5-6.5 EBC	0.3 kg (4.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmel 200-400 EBC Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (4.5%)	70 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosiac US	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosiac US	10 g	40 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosiac US	10 g	15 min	10.4 %
Whirlpool	Mosiac US	10 g	20 min	10.4 %
Na zimno	Mosiac US	50 g	---	10.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Safale