

## Single Hop Mosaic Ipa 59

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **65**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2%)	--- %	---
Cukier	cukier biały	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	120 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	800 ml	FM