

## Single Hop Mosaic ver 3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (15.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.3 kg (4.8%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic granuląt z lupuliny - MOSAIC	30 g	0 min	25.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Mosaic granuląt z lupuliny - MOSAIC	30 g	5 dni	25.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	60 min