

# Single Hop Mosaic Wolf AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **86**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (25%)	82 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	65 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	7 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis