

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 |