

# Single Mohican

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **61**
- SRM **13.9**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	2 kg (24.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (12.3%)	70 %	49
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.2%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	40 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomahawk	20 g	10 min	16.5 %
Na zimno	Tomahawk	30 g	4 dni	16.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----