

Tea APA Mosaic Single Hoop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.7%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 3 dni | 10 % |
| Gotowanie | Earl Grey ze skórka cytryny | 20 g | 5 min | 1 % |

Gotować w worku muslinowym

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Ziolo | Earl Grey ze skórką cytryny | 80 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Klarowanie | Whirfloc | 2 g | Gotowanie | 10 min |