

CCS (Chinook CTZ Sorahi Ace)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński 3,2-4,5 EBC	2.5 kg (47.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny 3,5-6,5 EBC	2.5 kg (47.2%)	85 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook 12,7% AA	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	CTZ 12,2 % AA	15 g	15 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook 12,7% AA	25 g	0 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	CTZ 12,2 % AA	25 g	0 min	12.2 %
Na zimno	Sorachi Ace 10 % AA	25 g	7 dni	10 %

Drożdże

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