

# GEJSZA SINGLE HOP SORACHI ACE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.05 kg (3.1%)	75 %	39
Ziarno	Simpsons wheat	0.1 kg (6.3%)	75 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.05 kg (3.1%)	73 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	1 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	5 g	---