

Sorachi Ace APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.56 kg (23.7%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (4.2%)	79 %	24
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (21.2%)	85 %	7
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	0.8 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny Viking	0.2 kg (8.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	6 g	---
-------------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1.5 g	Gotowanie	15 min