

## Sorachi Ace APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.3 kg (92%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (8%)  | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | USA Sorachi Ace | 10 g  | 60 min | 12.2 %     |
| Gotowanie                 | USA Sorachi Ace | 10 g  | 15 min | 12.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Sorachi Ace | 20 g  | 0 min  | 12.2 %     |
| Na zimno                  | USA Sorachi Ace | 10 g  | 3 dni  | 12.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 IV | Ale | Gęstwa | 70 ml | ---          |