

Sorachi Ace Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (48.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.6%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (27%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.65 kg (11.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	7 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min