#Sowa 5 - Single Hop Sorach Ace z kokosem

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **96**
- SRM **10.4**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	3.4 kg *(100%)*	80 %	35

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sorachi Ace	50 g	60 min	12.8 %
Boil	Sorachi Ace	20 g	30 min	12.8 %
Aroma (end of boil)	Sorachi Ace	30 g	0 min	12.8 %
Dry Hop	Sorachi Ace	25 g	7 day(s)	12.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Wiórki kokosowe	200 g	Boil	50 min
Flavor	Wiórki kokosowe	100 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Warka 20 litrów podzielona na 2 x po 10 litrów:
  - 10 litrów bazy, na cichej, jak w przepisie 100 g wiórek + 25 g Sorachi Ace + 360 g laktozy. Przy rozlewie 5 BLG.
  - 10 litrów bazy, na cichej, jak w przepisie 100 g wiórek + 25 g Sorachi Ace. Przy rozlewie 2 BLG.

  Kokos był prażony na patelni, później osączany i odciskany na ręczniku papierowym. Na burzliwej nie było widać, ale na cichej wyszedł lekki biofilm, prawdopodobnie z resztek tłuszczu z kokosa. Przy rozlewie użyty cukier biały w ilości 65 g na 10 litrów gotowego piwa.
  Piwo było wyraźnie kokosowe, z laktozą lekko słodkie. Nie okazało się tak gorzkie, jak pokazuje przepis, ponieważ nuty kokosowe z Sorachi Ace oraz z kokosa, oraz naturalna słodycz z kokosa zrobiły swoje.

  Było dość przyjemnie nagazowane, nie przegazowane, piana nawet się tworzyła, mimo dodatków z tłuszczem.
  Dec 5, 2020, 10:38 AM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.