

#30 Sorachi Ace Single Hop IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **100**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **35 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 9 kg (81.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2 kg (18.2%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 30 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 5 min | 11.2 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 60 g | 7 dni | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 60 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|------|------------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 8 g | Zacieranie | 75 min |