

#7 Sorachi Ace Single Hop IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	85 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	12.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	0 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	7 dni