

#7 Sorachi Ace Single Hop IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **4.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 9 kg (81.8%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2 kg (18.2%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 30 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 100 g | 5 min | 12.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 7 dni | 12.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 10 g | Gotowanie | 10 min |