

## APA Sorachi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (48.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (12.2%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.2%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.3 kg (7.3%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	35 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Sabro	15 g	5 dni	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---