

# APA Sorachi Ace Test One

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	4.2 kg (91.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Karmelowy 600 - 1kg - Viking Malt	0.1 kg (2.2%)	70 %	600
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 100g Chmiel granulat	50 g	10 min	11 %
Whirlpool	Sorachi Ace 100g - USA Chmiel granulat	50 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace 100g - USA Chmiel granulat	50 g	3 dni	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis