

# Asahi Shinju

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **8.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	14 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	6 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	19 g	2 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rice flakes	100 g	Fermentacja burzliwa	2 dni