

## CCS ( Chinook CTZ Sorahi Ace )

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilzneński<br>3,2-4,5 EBC | 2.5 kg (47.2%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pszeniczny<br>3,5-6,5 EBC | 2.5 kg (47.2%) | 85 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne                | 0.2 kg (3.8%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.1 kg (1.9%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook 12,7% AA    | 10 g  | 60 min | 12.7 %     |
| Gotowanie                 | CTZ 12,2 % AA       | 15 g  | 15 min | 12.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook 12,7% AA    | 25 g  | 0 min  | 12.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | CTZ 12,2 % AA       | 25 g  | 0 min  | 12.2 %     |
| Na zimno                  | Sorachi Ace 10 % AA | 25 g  | 7 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |