

ipa sorachi ace

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **56**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (17.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	18 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	12.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	87 g	5 dni	12.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	900 ml	White Labs