

ipa sorachi

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (57.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (28.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis