

Katana Japana

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking malt | 5 kg (94.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 60 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 40 g | 10 min | 12.8 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 5 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | --- |