

Saison Sorachi Ace

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6.11 kg (83.4%) | 81 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 1.22 kg (16.6%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 65 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 100 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- fermentacja 22C
27 lut 2018, 22:09