

# Sakura

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	81 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (10.8%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	owoce wiśni	900 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	herbata sencha wiśniowa	30 g	Fermentacja cicha	2 dni
Inne	hibiskus	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Sakura to herbaciana APA z dodatkiem owoców wiśni i kwiatu hibiskusa  
3 maj 2017, 00:24