

Sakuyama

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **95**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (25.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	12 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	21 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	75 min	13.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	3 g	Gotowanie	3 min