

# SH Sorachi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis