

Single Hop Sorachi Ace

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1.41 kg (40.3%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny weyermann | 1.41 kg (40.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.68 kg (19.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 2.83 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 14.13 g | 20 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 16.96 g | 15 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 22.61 g | 5 min | 12.8 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 28.26 g | 7 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6.5 g | Fermentis |