

## Sorachi Ace

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	25 min	12.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	25 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- zacieranie w 70-68 stopni  
chmienie whirlpool 25 min po schłodzeniu do ~75 stopni  
10 gru 2017, 12:02