

Sorachi Ace IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **59**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (7.5%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (17.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	70 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	40 g	30 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis