

Sorachi Ace JaPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (12%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (32%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.4 kg (56%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	3 dni	13.3 %