

Sorachi Ace Single Hop IPA 2.0

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **73**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Mieszanka	0.3 kg (9.1%)	80 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min