

# Sorachi Ace Single Hop IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **16.9**
- 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 **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	3.5 kg (97.2%)	80 %	35
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.8%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Sorachi Ace	10 g	30 min	13 %
Na zimno	Sorachi ace	20 g	4 dni	13 %