

Sorachi Ace Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.7 kg (48.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (12.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (27%) | 81 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.65 kg (11.7%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 7 dni | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 20 g | 1 min | 12 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórki cytryny | 30 g | Gotowanie | 5 min |