

Sorachi Ace Wheat

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2 kg (42.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (10.6%)	85 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	1 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	7 dni	12.5 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 1. Podgrzać 11 l wody o temp. 54 stopni Celsjusza i dodać pilzneński i pszeniczny, przetrzymać.
 - 2. Dolać 4 l wody o temp. około 95 stopni C, dodać pale ale i carapils, przetrzymać.
 - 3. Podgrzać do 68 stopni C, przetrzymać.
 - 4. Mash out w 78 stopniach C.
- 13 lut 2016, 20:47*