

## Sorachi Ace

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (72.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (18.8%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	55 g	1 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min