

Sorachi IPA 5

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.05 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.61 kg (8.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.61 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.24 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	12.11 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	24.21 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	24.21 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.92 g	uwodnione

Notatki

- Zastąpiony Cara Crystal - Karmelowym 150
14 lut 2019, 23:58