

#Sowa 5 - Single Hop Sorach Ace z kokosem

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **96**
- SRM **10.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	200 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Warka 20 litrów podzielona na 2 x po 10 litrów:
 - 10 litrów bazy, na cichej, jak w przepisie 100 g wiórek + 25 g Sorachi Ace + 360 g laktozy. Przy rozlewie 5 BLG.
 - 10 litrów bazy, na cichej, jak w przepisie 100 g wiórek + 25 g Sorachi Ace. Przy rozlewie 2 BLG.

Kokos był prażony na patelni, później osączony i odciskany na ręczniku papierowym. Na burzliwej nie było widać, ale na cichej wyszedł lekki biofilm, prawdopodobnie z resztek tłuszczu z kokosa. Przy rozlewie użyty cukier biały w ilości 65 g na 10 litrów gotowego piwa.

Piwo było wyraźnie kokosowe, z laktozą lekko słodkie. Nie okazało się tak gorzkie, jak pokazuje przepis, ponieważ nuty kokosowe z Sorachi Ace oraz z kokosa, oraz naturalna słodycz z kokosa zrobiły swoje.

Było dość przyjemnie nagazowane, nie przegazowane, piana nawet się tworzyła, mimo dodatków z tłuszczem.

5 gru 2020, 10:38