

Imperial Galaxy Rice Ipa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (53.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (21.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.3%)	80 %	16
Dodatek	Rice, Flaked	1 kg (10.6%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (6.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.1%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	50 g	77 min	15 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	25 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	0 min	15 %

Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Gęstwa	345 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5.75 g	Gotowanie	15 min