

☐☐☐☐☐ Ryżowa IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - pszeniczny	1 kg (14.3%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (14.3%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---