

Little Rye Rice IPA v3

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (4.7%)	75 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.38 kg (9%)	61 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.7%)	75 %	39
Ziarno	Żytni	0.3 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.355 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (23.6%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (7.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %
---------------------------	-------------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale