

New Zeland Rice IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (16%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	20 g	30 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	3 min	11 %
Na zimno	Green Bullet	50 g	7 dni	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/8548-browar-domowy-na-szlaku/page-16#entry276754>
25 lip 2016, 16:37