

NZ RICE IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **1 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.86 kg (65.4%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.29 kg (6.6%)	74 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1.22 kg (27.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Zythos	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis