

## Pils Ryżowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess DME - Pilsen Light | 7.5 kg (78.9%) | 95 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked              | 1.5 kg (15.8%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony        | 0.5 kg (5.3%)  | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Motueka  | 25 g  | 60 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Motueka  | 10 g  | 50 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Motueka  | 10 g  | 40 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Motueka  | 10 g  | 30 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Motueka  | 10 g  | 20 min | 5.3 %      |
| Whirlpool | Citra    | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Motueka  | 35 g  | 5 min  | 5.3 %      |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g  | 5 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-------|-------|--------|--------------|
| s23   | Lager | Suche | 34.5 g | ---          |