

Rice Herbal Pale ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.3 kg (69.4%)	85 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	2
Ziarno	Bestmaltz Caramel pils	0.4 kg (6.5%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	16.7 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	16.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	35 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	35 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min
Inne	herbata lemoniada iced tea i hiszpańska mandarynka (five o'clock)	50 g	Gotowanie	0 min