

RICE IPA # 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.6 kg (21.1%)	83 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (6.6%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	25 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	1 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	60 g	1 min	11 %
Gotowanie	Equinox	60 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	15 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min