

Rice IPA IV

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3.6 kg (55.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	2.4 kg (36.9%)	80 %	1
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra (przebite opakowanie)	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Tomahawk	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	USA Citra (2016)	30 g	0 min	14.2 %
Gotowanie	USA Centennial	70 g	0 min	9.7 %
Na zimno	USA Citra (2016)	20 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	USA Centennial	30 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 I	Ale	Suche	11.5 g	---