

Rice IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (30%)	70 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Zythos	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Zythos	10 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis