

Rice Lager

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (70.6%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (17.6%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	23 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70 Gozdawa	Lager	Suche	36 g	Gozdawa

Notatki

- gęstość początkowa: 13,8 plato (refraktometr) gęstwa drożdżowa wlp 830
- gęstość końcowa: 7,2 plato (refraktometr)

Bardzo dobre piwo, lekko słodkawe przez szczep drożdży. Następnym razem zrobić na wlp800
8 lis 2023, 10:35