

Rice New Zeland Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **53**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.8 kg (55.4%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.25 kg (38.5%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	12 g	60 min	13.9 %
Whirlpool	Pacific Gem	20 g	15 min	15.3 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Pacific Gem	25 g	3 dni	15.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM50 Kłosa Kansas	Pszoniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
-------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa mrożona	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	zest z limonki	150 g	Fermentacja cicha	3 dni