

Rice Pale Ale - Mosaic, Simcoe, Zest

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (66.7%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.33 kg (29.6%)	70 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.17 kg (3.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	8 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	9 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	9 g	20 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	12.6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zest z dwóch pomarańczy				
Dodatek smakowy	Zest z grepfruta	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zest z jednego grepfruta				

Notatki

- Plan jest żeby przy przelewaniu na cichą warkę podzielić na dwa wiadra i do jednego dodać zest i chmiel a do drugiego tylko chmiel.
21 lut 2020, 11:01