

Rice White IPA Leon Browar po nowemu 2021

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	8.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	8.5 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
-----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min