

TALUS RICE IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (16.9%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	50 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Talus	100 g	2 min	9.3 %
Whirlpool	Talus	100 g	0 min	9.3 %
20 min 75 C				
Whirlpool	Cryo Talus	25 g	0 min	12.4 %
20 min 75 C				
Na zimno	Talus	50 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	Cryo Talus	50 g	2 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---