

# Australia Rice IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 11 kg (84.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2 kg (15.4%)  | 70 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 80 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret             | 25 g  | 5 min  | 19.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 25 g  | 0 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret             | 50 g  | 0 min  | 19.2 %     |
| Na zimno                  | Galaxy                 | 50 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín          | 100 g | 3 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Vic Secret             | 50 g  | 3 dni  | 16.3 %     |