

## Blonde rice ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	4 kg (61.7%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (30.9%)	70 %	2
Cukier	yuzu dżem	0.4 kg (6.2%)	54 %	0
Cukier	z soku	0.08 kg (1.2%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	5 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	12.6 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z Yuzu	700 g	Gotowanie	5 min