

# DDH Rice West Coast IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **79**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (72.5%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.2 kg (17.4%)	80 %	1
Cukier	cukier biały	0.4 kg (5.8%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	120 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Cryo Amarillo	28.3 g	3 dni	14.3 %
5 plato na koniec fermentacji				
Na zimno	Mosaic	120 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cryo Loral	28.3 g	4 dni	23.2 %
Na zimno	Cryo Ekuanot	28.3 g	4 dni	23.1 %
Na zimno	Cryo Citra	60 g	2 dni	25 %
Na zimno	Cryo Mosaic	28.3 g	2 dni	25.3 %

Na zimno	Sabro	28.3 g	2 dni	15.9 %
----------	-------	--------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	85 min

### Notatki

- pH 5.2  
Fermentacja 18oC do ok 5Plato potem wzrost do 21  
31 sty 2019, 07:51