

Double Rice IPA

- Gęstość **17.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **6.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.6 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (33.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.73 kg (9.1%)	79 %	13
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.2%)	70 %	1
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (18.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	57 g	70 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	5 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis