

## Golden sun rice

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 2.7 kg (64.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caramel Pils | 0.3 kg (7.1%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Rye, Flaked  | 1.2 kg (28.6%) | 78.3 %     | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lemon drop  | 10 g  | 60 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Rakau (NZ)  | 20 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g  | 5 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Lemon drop  | 20 g  | 10 min | 4.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |