

## Golden SunRice 12 BLG TB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.37 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (28.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Zythos	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Zythos	22 g	10 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Rakau (NZ)	100 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	100 g	2 dni	11 %

### Drożdże

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