

# Golden SunRice

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **2.5**

## 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 **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (7.1%)	74 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	1.2 kg (28.6%)	78 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Zythos	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	5 min	10 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's