

# GoRichie

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **78**
- SRM **13.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (37.8%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (21%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.48 kg (20.2%)	75 %	200
Ziarno	Enzymatyczny	0.5 kg (21%)	75 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Equinox	28 g	5 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale