

# gosioryzec

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (15%)	70 %	2
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1.5 kg (15%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	mistral	20 g	5 min	7.9 %
Gotowanie	mistral	20 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	15 min	7.8 %