

## HBC012 Rice IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Cara Clair	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

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