

Imperial Galaxy Rice Ipa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **8**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (53.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (21.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (5.3%) | 80 % | 16 |
| Dodatek | Rice, Flaked | 1 kg (10.6%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (6.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (2.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.1%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 50 g | 77 min | 15 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 10 min | 15 % |
| Gotowanie | Topaz | 25 g | 10 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 40 g | 0 min | 15 % |

| | | | | |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Equinox | 30 g | 4 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Galaxy | 60 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| US-05 | Pszeniczne | Gęstwa | 345 ml | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5.75 g | Gotowanie | 15 min |