

IPA Japan rice

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (41.7%)	78 %	6.2
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (8.3%)	78 %	16
Dodatek	Rice Hulls	2 kg (33.3%)	72 %	2
Ugotowany ryż Basmatii, wrzucony do zacierania				
Dodatek	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	72 %	2
Bez kleikowania, bezpośrednio do zacieru.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
HopStand 75 stopni 60 minut + 50g Sorachi Ace				
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	2 dni	10 %
ColdCrash				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 66-67 40 min , 72 20 min.
12 mar 2021, 15:20