

## IPA ryżowa (woda saguaro z lidla)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.7%)	79 %	5
Ziarno	Carahell 20-30 ebc	0.2 kg (2.9%)	74 %	26
Dodatek	Rice, Flaked	0.58 kg (8.6%)	70 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis