

□□□□□ Ryżowa IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (14.3%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 30 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 70 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade PL | 50 g | 5 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |