

# Misato Rice Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **6.5**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **78C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (20.6%)	70 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (55.7%)	80 %	5
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.6 kg (12.4%)	85 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (11.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spält	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Spält	15 g	30 min	5.5 %
Na zimno	African Queen	20 g	14 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11.5 g	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min