

New Zeland Rice IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (48%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (16%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (16%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (16%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica (NZ) | 20 g | 30 min | 4.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g | 3 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Green Bullet | 20 g | 3 min | 11 % |
| Na zimno | Green Bullet | 50 g | 7 dni | 11 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 50 g | 7 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/8548-browar-domowy-na-szlaku/page-16#entry276754>
25 lip 2016, 16:37