

Nowozelandzki ryż

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **180 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (60%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2 kg (40%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 20 g | 20 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 30 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 20 g | 7 dni | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 15 g | Zacieranie | --- |

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----|------------|-------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |