

# 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