

P.6 - Orient Rice India Pale Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **21**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (92.3%)	85 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Utarty imbir	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	8 skrojonych papryczek chili bird eye	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	100 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Zest z limonki	40 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Herbata zielona Sencha	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Herbata dodana w postaci naparu.
15 wrz 2019, 11:08