

POLISH HOPS RICE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (80.6%)	81 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (19.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	45 min	7.2 %
Gotowanie	Amore Preta	50 g	3 min	7.2 %
Gotowanie	Izabella	50 g	3 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amore Preta	75 g	1 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	75 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Amore Preta	75 g	2 dni	7.2 %
Na zimno	Izabella	75 g	2 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Wirfloc - T	1 g	Gotowanie	10 min