

## polish rice ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.4%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (10.1%)	70 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (5.1%)	60 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	1 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	45 g	1 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	1 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand