

RICE AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt	5 kg (74.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	1.2 kg (17.9%)	83 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	65 g	1 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	65 g	1 min	11 %
Gotowanie	Equinox	65 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	35 g	2 dni	11 %
Na zimno	Equinox	35 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min