

## Rice Ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.54 kg (18.4%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	10 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	10 g	5 min	3.8 %