

Rice APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (26.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe (błyskawiczne)	1.2 kg (21.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	0.3 ml	---