

## Rice Australian PA - Ella & Vic Secret

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (15.2%)	70 %	2
Ziarno	Carahell	0.125 kg (4.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	0 min	18 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	3 dni	18 %
Na zimno	Ella (AUS)	20 g	3 dni	14.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min