

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 |