

Rice Belgian Ale

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (60%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (20%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 45 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 10 g | 10 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Dr Rudi | 10 g | 10 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ahtanum | 10 g | 10 min | 3.2 % |
| Whirlpool | Pacific Gem | 10 g | 0 min | 15.3 % |
| Whirlpool | Dr Rudi | 10 g | 0 min | 11.8 % |
| Whirlpool | Ahtanum | 10 g | 0 min | 3.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|
| Mangrove Jack's M25 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
|------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|