

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
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------