

Rice Citrus Sour Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (33.3%)	80 %	1
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa mrożona	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny suszona	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy suszona	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Zacierać na słodko, ryż mocno odfermentowuje, efektem może być wytrawne, puste piwo. Kleikować (skrobia z ryżu trudniejsza do wyekstrahowania). Po filtracji zagotować piwo (10-15 minut), nie dodawać chmielu. Zlać do czystego fermentora (bardzo dbać o czystość przy tym procesie) i zadać bakterie kwasu mlekowego (probiotyki) na 2 dni, odstawić w ciepłe miejsce, obok kaloryfera. Po 48 godzinach zagotować i nachmilić piwo.
20 lut 2018, 19:36