

Rice IPA #1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (53.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 2.5 kg (33.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (13.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 40 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 10 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | Izabella | 40 g | 5 min | 5.1 % |
| Na zimno | Nelson Sauvin | 50 g | 5 dni | 11 % |
| Na zimno | Izabella | 60 g | 5 dni | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |