

Rice IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	3 kg (50%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	25 g	1 min	18 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis