

Rice IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Magnat	15 g	20 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	15 g	10 min	14 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	25 min	16.9 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	4 dni	14 %
Na zimno	Ella (AUS)	30 g	4 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---