

RICE IPA #2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (5.7%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.4%)	70 %	2
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pilzneński Bruntal	1.7 kg (48.6%)	80 %	25
Cukier	Cukier	0.2 kg (5.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
---------------------------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis