

RICE IPA # 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 5 kg (65.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 1.6 kg (21.1%) | 83 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.6%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (6.6%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 25 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic | 60 g | 1 min | 10 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 60 g | 1 min | 11 % |
| Gotowanie | Equinox | 60 g | 1 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 15 min | 15 % |
| Na zimno | Nelson Sauvignon | 40 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 40 g | 3 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 1 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips Piwowarski | 4 g | Zacieranie | 70 min |