

## RICE IPA # 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>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 |