

## Rice IPA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (92.1%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (2.6%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	50 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	2.8 %
Na zimno	Equinox	15 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	2 min	12 %