

Rice IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (67.2%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.4%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.6 kg (9.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Apollo	20 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Apollo	25 g	5 min	17 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	5 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM