

Rice IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **61**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (60%) | 78 % | 5 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (20%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (20%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |

Drożdże

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