

rice IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **64**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Rice, Flaked | 1 kg (30.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2 kg (60.6%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.3 kg (9.1%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

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