

## Rice IPA I

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	80 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	1 kg (25.6%)	80 %	1
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (10.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Sorachi Ace	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	USA Sorachi Ace	20 g	30 min	9.4 %
Gotowanie	USA Sorachi Ace	20 g	5 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Sorachi Ace	20 g	0 min	9.4 %
Na zimno	USA Sorachi Ace	30 g	5 dni	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min