

## Rice IPA I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 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 **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 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  | 7 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 |