

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**
- Wyszadzaj 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 |