

## Rice IPA II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **4**
- 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 **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.8 kg (64.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki ryżowe błyskawiczne	1 kg (35.7%)	80 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Simcoe	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	USA Centennial	15 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	USA Simcoe	30 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Centennial	25 g	0 min	9.7 %
Na zimno	USA Simcoe	10 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	USA Centennial	10 g	3 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 II	Ale	Gęstwa	50 ml	---