

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 | --- |