

Rice Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **2.7**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.4 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	8.3 kg (68.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	2.3 kg (19%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (12.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	37 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lomik	28 g	20 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	28 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	64.82 ml	White Labs