

Rice lager with lutra - bez chmielenia na zimno

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (41.1%)	70 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.7 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704	Ale	Gęstwa	200 ml	---