

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 | --- |