

Rice lager with lutra

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 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 **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 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	Dark munich	0.1 kg (2.7%)	95 %	59
Ziarno	Honey Malt	0.05 kg (1.4%)	80 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	22 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Na zimno	Cascade	25 g	2 dni	6 %

Drożdże

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