

## Rice Nelson APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (86%)	81 %	4
Dodatek	płatki ryżowe	0.7 kg (14%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	10.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	5 g	50 min	10.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	20 min	10.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	20 g	1 min	10.6 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	1 min	10.4 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	5 dni	10.6 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	3 dni	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	2.38 g	Gotowanie	10 min