

Rice NZ Double IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (70.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (9.4%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.14 kg (3.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Wakatu	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Motueka	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Wakatu	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	Motueka	10 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wakatu	10 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min