

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 |