

Rice Pale Ale - Mosaic, Simcoe #End Of Era

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.75 kg (63.6%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (29.1%)	70 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (7.3%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	25 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min