

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 |