

## Rice Pale Ale - Mosaic, Simcoe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (63.3%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (30.6%)	70 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.1%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Whirlpool, gdy temperatura poniżej 80 stopni, przez 20 minut.  
13 sty 2019, 21:35