

Rice Pale Ale - Simcoe, Zythos

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- 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 **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 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	Zythos	11 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Zythos	12 g	20 min	9.2 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	20 min	11.5 %
Gotowanie	Zythos	17 g	5 min	9.2 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	35 g	5 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	5 min	11.5 %
Whirlpool	Zythos	35 g	0 min	9.2 %
Whirlpool	Simcoe	35 g	0 min	11.5 %
Na zimno	Zythos	60 g	4 dni	9.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	4 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

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