

Rice pale ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **95**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (4.8%)	74 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (38.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	20 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	15 %

Drożdże

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