

## Rice, Rice Baby

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (13.3%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1.2 kg (20%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	20 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Palisade	20 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Palisade	10 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---