

Rice Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (25%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	5 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	15 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	0.125 ml	Wyeast Labs