

# Rice Wheat Session IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **71**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (12.1%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sabro	28 g	60 min	15 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	15 %
Whirlpool	Equinox	50 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis