

# Rice White IPA Leon Browar - w kociołku

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **5.8**
- Styl **White IPA**

## 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 **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.4%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.1%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	81 %	53
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (2.6%)	70 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min