

# Rice White IPA Leon Browar - w trakcie opracowania

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (53%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (37.9%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	25 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	---