

# RICEPILS

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (1.6%)	74 %	150
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.4%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	30 g	10 min	6.4 %
Gotowanie	Motueka	30 g	5 min	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis