

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 |