

# RYŻOWA AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Premium	2 kg (29.6%)	81 %	2
Ziarno	Płatki ryżowe	2 kg (29.6%)	83 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (22.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.8%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	7 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	12.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	6 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Inne	łuska ryżowa	600 g	Zacieranie	10 min

### Notatki

- Płatki ryżowe kleikowane 30 minut w ok. 85°C.-10 l wody.Ogólnie do zacierania ok 5l wody więcej niż normalnie.Koniecznienie próba jodowa,bo zacierają się bardzo długo.  
6 cze 2020, 15:02