

# Ryżowa IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (69.4%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.4%)	78 %	120
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (20.8%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.1 kg (1.4%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock T	2.5 g	Gotowanie	20 min
Inne	Płatki drożdżowe	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk	0.005 g	Gotowanie	60 min