

Ryżowa IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (25%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>
- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pszeniczny-Viking-Malt-Strzegom/841>
- <https://homebeer.pl/pl/p/Platki-ryzowe-blyskawiczne-waga-0%2C4kg/983>
- <https://homebeer.pl/pl/p/Platki-owsiane-waga-0%2C4kg/258>
- <https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Simcoe-USA-granulat/1012>
- <https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Citra-USA-granulat/288>

13 cze 2020, 22:34