

Ryżowa IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (75%)	81 %	3.5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6
Ziarno	Enzymatyczny	0.4 kg (6.7%)	76 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	10 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	45 min	12.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight	10 g	45 min	10.2 %
Whirlpool	Cashmere	100 g	45 min	7.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Falconer's Flight	40 g	3 dni	10.2 %