

Ryżowa Moc II (Smoked)

- Gęstość **20.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **5.7**

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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.3%)	81 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Rice	2 kg (26.7%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Marynka	40 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	5.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Żelatyna	5 g	Fermentacja cicha	5 dni