

# Ryżowa Moc

- Gęstość **19.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **4.4**
- Styl **Blonde Ale**

## 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (53%)	81 %	4
Ziarno	Rice	2 kg (30.3%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (9.1%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.6%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile