

ryżowe ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński Viking malt | 4.5 kg (75%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | płatki ryżowe | 1 kg (16.7%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny Viking Malt | 0.5 kg (8.3%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 20 g | 60 min | 13.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit USA | 30 g | 10 min | 14.3 % |
| Na zimno | Cascade USA (PL) | 50 g | 7 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |