

Ryżowe IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **166**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 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	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	25 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Kohatu	25 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Southern Cross	50 g	5 min	14 %
Gotowanie	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Oktawia	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Kohatu	25 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Bayanus G995	Winiarskie	Suche	3 g	SpiritFerm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	50 g	Fermentacja cicha	3 dni