

Ryżowe

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- 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	Heidelberg	5 kg (83.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (16.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale