

ryżowy kamikaze

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (50%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnat	10 g	60 min	14.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	7 min	4 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	10 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	---