

Ryży Lager

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- Styl **Lite American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Ryż biały	0.5 kg (11.1%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Diamond lager	Lager	Gęstwa	80 ml	Lallemand

Notatki

- Ryż lekko rozdrobniony w śrutowniku i ugotowany. Dodany do zacierania od początku
9 kwi 2025, 17:01