

Sesyjna ryżowa IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (12.8%)	70 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (10.3%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Cashmere	60 g	4 min	8.8 %
Whirlpool	Cashmere	90 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight	60 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Falconer's Flight	90 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's