

W-2 Single hop Challenger

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **10.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis