

Challenger Rice 12 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **2.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (85.7%)	--- %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (14.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	3 min	5.5 %
Na zimno	Challenger	20 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

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