

Ryż, Challenger, Izabella 14 Blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (92.3%)	--- %	3
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (7.7%)	--- %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Izabella	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Challenger	15 g	1 min	7 %
Gotowanie	Izabella	15 g	1 min	5 %
Na zimno	Challenger	20 g	7 dni	7 %
Na zimno	Izabella	20 g	7 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis