

#23 AIPA GRAND PRIX

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (73.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	0.4 kg (9.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski	0.5 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.075 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Castlemalting - Cara Gold Chateau	0.1 kg (2.5%)	78 %	120
Cara Gold 120EBC wg przepisu				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	12 min	13.5 %
Można zamienić na inny - CTZ lub coś z poniższych który zostanie.				
Gotowanie	Simcoe	30 g	7 min	12.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.6 %

Wrzucić na 0' schłodzić do około 77C i zostawić 20 minut w temperaturze 71-76*C,

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	80 ml	Wyeast Labs