

## champion

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s05	Ale	Suche	11 g	---