

Czesław Dziełak Grand Prix American IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **13 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.9 kg (79.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.75 kg (10.1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.21 kg (2.8%) | 78 % | 120 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 0.1 kg (1.3%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 35.3 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 31.8 g | 15 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 29.41 g | 10 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 26.1 g | 5 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Citra | 24.46 g | 1 min | 13.7 % |

| | | | | |
|----------|------------|---------|-------|--------|
| Na zimno | Centennial | 58.82 g | 3 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 56.74 g | 3 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 52.19 g | 3 dni | 11.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 1200 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 10 g | Gotowanie | 80 min |
| Czynnik do wody | kwask fosforowy | 0.5 g | Zacieranie | --- |