

# Grand Champion 2013 17,5L 15,2 blg Robobrew

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80.8%)	80 %	3.85
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (10.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich II	0.15 kg (3%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Centennial	17 g	10 min	10.2 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	17 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Centennial	33 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	33 g	4 dni	8.9 %

Na zimno	Mosaic	33 g	4 dni	11.4 %
----------	--------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6.5 g	Gotowanie	80 min