

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 6.5 g | Gotowanie | 80 min |