

Grand Prix AIPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 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 **22.2 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 **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilżeński	5.92 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny	0.74 kg (10%)	85 %	6
Ziarno	Monachijski I	0.52 kg (7%)	80 %	15
Ziarno	Cara Gold	0.22 kg (3%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	27.5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	26 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	---