

# Ciechan Grand Prix AIPA tuned copy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **10.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.1 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME)<br>- Pale | 3.4 kg (94.4%) | 78 %       | 16  |
| Ziarno          | Caramel/Crystal<br>Malt - 10L  | 0.2 kg (5.6%)  | 75 %       | 20  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy  | 18 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 17 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 17 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 17 g  | 5 min  | 11.9 %     |
| Whirlpool                 | Citra   | 17 g  | 1 min  | 12.7 %     |
| Na zimno                  | Citra   | 17 g  | 7 dni  | 12.7 %     |
| Na zimno                  | Mosaic  | 17 g  | 7 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Simcoe  | 17 g  | 7 dni  | 11.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |