

## 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 brzezki **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (94.4%)	78 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal 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