

## Ciechan Grand Prix (Dzieńtak)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (80%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (10%)	85 %	5
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich Malt	0.15 kg (3%)	71.7 %	110

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centenial	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile