

GIEKON XIV - Nie ma LIPY

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **2.7**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (71.4%)	80 %	3
Ziarno	mieszanek porter pszeniczny	2 kg (28.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	40 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liść Lipy	40 g	5 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	500 ml	fermentis