

GIEKON XVIII

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **10 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (58.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (9.8%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (4.9%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (12.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Epic	50 g	60 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	safale
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	14 dni