

GIEKON XXXII

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **26.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2.4 kg (41.7%)	82 %	10
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (5.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.2%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile