

# Geronimo

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **12.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                    | 5 kg (69.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Gold<br>Castlemalting    | 0.5 kg (7%)    | 78 %       | 120 |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 0.7 kg (9.8%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski                   | 0.7 kg (9.8%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | cukier                        | 0.25 kg (3.5%) | 100 %      | 1   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                 | 40 g  | 45 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 30 min | 18 %       |
| Gotowanie | eureka                 | 15 g  | 30 min | 18 %       |
| Gotowanie | Ahtanum                | 15 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | Simcoe                 | 15 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 15 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra                  | 15 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Ahtanum                | 20 g  | 3 dni  | 5 %        |

|          |        |      |       |        |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | eureka | 10 g | 3 dni | 18 %   |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |