

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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 Castlemalting	0.5 kg (7%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann 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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis