

# Gianni

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **9.3**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (54.5%)	70 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.2%)	70 %	4
Ziarno	dekstrynowy	1 kg (18.2%)	70 %	13
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (9.1%)	70 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Minstrel	30 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	summit	15 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Minstrel	30 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %

Na zimno	sabro	30 g	4 dni	4 %
----------	-------	------	-------	-----

## **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