

GIEKON II

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (22%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.3 kg (28.6%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (5.5%)	73 %	177

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Sybilla	10 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	mięta	10 g	Gotowanie	15 min