

GIEKON IV

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **35.5**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (60.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki wiśniowe	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatałowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min