

# GIEKON IX

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **3.1**

## 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **72 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.8 kg (18.2%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	13 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	sól niejodowana	10 g	Gotowanie	3 min
Klarowanie	mech	8 g	Gotowanie	10 min