

GIEKON VIII

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **38.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (70.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.2 kg (2.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (2.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.8%) | 55 % | 985 |
| Cukier | cukier kandyzowany ciemny | 0.5 kg (7%) | --- % | --- |
| Cukier | cukier kandyzowany jasny | 0.5 kg (7%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt | 0.3 kg (4.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 70 g | 60 min | 10 % |