

## 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 %