

# GIEKON XI

- Gęstość **25.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **9.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 4.1 kg (47.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 0.8 kg (9.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (6.9%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Caramunich Malt             | 0.2 kg (2.3%)  | 71.7 %     | 110 |
| Ziarno | wędzony                     | 3 kg (34.5%)   | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Green Bullet           | 25 g  | 40 min | 11 %       |
| Gotowanie | Green Bullet           | 25 g  | 10 min | 11 %       |
| Gotowanie | Centennial             | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |