

## GIEKON XII

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	karmel pils	0.5 kg (11.9%)	--- %	---
Ziarno	manachijski jasny	0.3 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	kwiaty bzu	20 g	Gotowanie	20 min