

GIEKON XIII

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **40**

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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (46.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (9.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	60 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	fermentis
-------------	------------	-------	--------	-----------