

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 |
|-------------|------------|-------|--------|-----------|