

GIEKON XVIII

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **10 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.8 kg (58.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (9.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.8 kg (9.8%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.4 kg (4.9%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1 kg (12.2%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling | 50 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Epic | 50 g | 60 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | safale |
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Inne | płatki dębowe mocno opiekane | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |