

## GIEKON XXI (IPA)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 70C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (4.6%)	100 %	30
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (92.3%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.1%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	90 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Płynne	100 ml	Mangrove Jack's