

# GIEKON XXII

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.8 kg (87.2%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (4.5%)	75 %	20
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.5%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (0.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile