

GIEKON XXIII

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **14.1**
- Styl **Imperial IPA**

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 **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **20 C**, Czas **44 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **44 min** w **20C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6 kg (78.4%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (3.9%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	1 kg (13.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	30 min	6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	15 min	15.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	15 min	15.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------