

# GIEKON XXIV

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **41**
- SRM **13.8**

## 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **49.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.6 kg (17.8%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	2.2 kg (24.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.4%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian style	Ale	Suche	11 g	lallemand

## Notatki

- pierwsze warzenie na nowym kotle :)

7 paź 2017, 15:30