

GIEKON XXXI

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.95 kg (78%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.9%)	75 %	30
Cukier	cukier	0.5 kg (7.9%)	--- %	---

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min