

GIEKON XXXII

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **58**
- SRM **26.4**
- Styl **American Stout**

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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (41.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 2.4 kg (41.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (5.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.15 kg (2.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.3 kg (5.2%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (3.5%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |