

Bier de Garde III

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **Bière de Garde**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.3%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	nadwiślański	35 g	60 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile