

Biere de Garde

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **10.2**
- Styl **Bière de Garde**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (53%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.7%)	79 %	10
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (8.8%)	78 %	51
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (7.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.3%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.06 kg (1.1%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-500	Ale	Gęstwa	150 ml	---