

## #14 / FM20 /Biere de Garde

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **19.6**
- Styl **Bière de Garde**

### 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 **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (67.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód wędzony drewnem wiśni 25kg	0.2 kg (3%)	82 %	8
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.44 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile