

## Biere de Garde

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **23**
- SRM **12.3**
- Styl **Bière de Garde**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (11%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (5.5%)	81 %	12
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (3.3%)	75 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (3.3%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs