

## BIERE de GARDE 14 Blg #22

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **14.3**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Munich Malt             | 1 kg (21.1%)   | 80 %       | 18  |
| Ziarno  | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (21.1%)   | 81 %       | 8   |
| Ziarno  | Special B Castle        | 0.2 kg (4.2%)  | 70 %       | 350 |
| Ziarno  | Caraaroma               | 0.2 kg (4.2%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno  | Słód Cookie Viking Malt | 0.1 kg (2.1%)  | --- %      | 30  |
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale       | 2 kg (42.1%)   | 79 %       | 6   |
| Dodatek | Cukier Kandyzowany      | 0.25 kg (5.3%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g  | 45 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| safAle BE- 134 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |