

## 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	---