

## Biere de Garde

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **15**
- SRM **5.9**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **3 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **0.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **3C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (72.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.2 kg (2.6%)	77 %	60
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.6%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (10.5%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	70 min	3.6 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	70 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	3000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------