

Biere de Garde

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **9.2**
- Styl **Bière de Garde**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 3.2 kg (65.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pale ale ireks | 1 kg (20.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski IREKS | 0.4 kg (8.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Aromatyczny | 0.3 kg (6.1%) | 85 % | 280 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 18 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast 3726 Farmhouse Ale | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------------------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 50 g | Gotowanie | 10 min |
|-----------------|----------------------------|------|-----------|--------|

Notatki

- Fermentacja w 19 st, potem 6 - 12 dni w 15 st po ustaniu spadku ekstraktu, chłodzenie do 12 st, na 7 dni, następnie cold crush, 2 dni przed nagazowaniem
29 maj 2019, 05:55