

## Biere de garde

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **16**
- Styl **Bière de Garde**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (60.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (6%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.05 kg (1%)	60 %	690
Ziarno	Aromatic Malt	0.12 kg (2.4%)	78 %	51
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.05 kg (1%)	74 %	108

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Kazbek	12 g	5 min	5.5 %