

## 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 %      |