

## Biere de Garde Brune

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **10.5**
- Styl **Bière de Garde**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (83.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.35 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.03 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Amber Malt	0.25 kg (6.5%)	75 %	43

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lubelski	7 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis