

## Biere de Garde II

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **21**
- SRM **10.7**
- Styl **Bière de Garde**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpson extra pale ale	4 kg (58%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.5%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.2%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
oyl-500	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO <sub>3</sub>	5 g	Gotowanie	60 min