

Fille de France

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **10.3**
- Styl **Bière de Garde**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (59.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 0.7 kg (20.9%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Munich Malt | 0.35 kg (10.4%) | 80 % | 18 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.1 kg (3%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.1 kg (3%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (3%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 25 g | 60 min | 4 % |
| Whirlpool | Tomyski | 15 g | 20 min | 4 % |