

## 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 %