

#53 Belgian Quad

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **27**
- SRM **27.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	3.7 kg (71.8%)	80 %	7
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.9%)	78 %	20
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich II	0.25 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.7%)	80 %	16
Cukier	Cukier	0.3 kg (5.8%)	80 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs