

## Belgijski Quad

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 5 kg (56.8%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 2 kg (22.7%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy             | 0.3 kg (3.4%) | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400         | 0.2 kg (2.3%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (3.4%) | 73 %       | 120 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber               | 0.5 kg (5.7%) | 78.3 %     | 148 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear               | 0.5 kg (5.7%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 900 ml | Fermentum Mobile |