

LORDQUAD

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **25**
- SRM **18**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (57.7%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (19.2%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X Castle	0.3 kg (2.9%)	70 %	350
Ziarno	Aroma	0.4 kg (3.8%)	--- %	---
Ziarno	Special W	0.3 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile