

Quad

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **26**
- SRM **33.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Cafe Light	0.125 kg (2.5%)	75.5 %	250
Ziarno	Special B Castle	0.375 kg (7.5%)	65.2 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.75 kg (15%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.25 kg (5%)	76 %	35
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (10%)	78.3 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemend Abbey	Ale	Gęstwa	140 ml	Lall