

Quad

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **31**
- SRM **32.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (39.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (11.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (14.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (14.6%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.9%)	78.3 %	542
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (4.9%)	78.3 %	148
Ziarno	Carafa III	0.04 kg (0.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	35 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile