

Quad

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **21**
- SRM **13.8**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (61.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.5 kg (16.7%)	100 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (3.3%)	80 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	80 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	350 ml	Fermentum Mobile