

Quasimodo v1

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (87.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sybilla	12 g	90 min	7 %
Brzezka przednia	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	White Labs