

Quasimodo v2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- 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 brzeczki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **65C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop MepPilsner	4 kg (95.2%)	83 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.4%)	79 %	50
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (2.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Sybillia	15 g	90 min	7 %
Brzeczka przednia	Styrian Golding	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs