

#41 Belgian Quad

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **29**
- SRM **33.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.57 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.9%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.21 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.21 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.53 kg (10.1%)	79 %	16
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.63 kg (12%)	78.3 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1052.63 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	0.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Soda oczyszczona	0.5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Ilości dodatków do wody podane w przeliczeniu na 10 l. Docelowy profil wody jak do Dry Stout (Dublin), obliczony w Brewersfriend. Cel - podbicie twardości, żeby piwo nie było kwaśne po dodaniu syropu i cukru kandyzowanego.

Gęstwa wg mrmalty: 72 ml na 10,5 litra brzezki 19,8 BLG (bez cukru kandyzowanego)
2 gru 2020, 09:09