

Belgijski Quad

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (56.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (3.4%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.4%)	73 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	900 ml	Fermentum Mobile