

Black Quad

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **90**
- SRM **31**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.7 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (6.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (4.4%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Simcoe	100 g	---	13.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	---	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Gotowanie	lunga	65 g	60 min	11 %