

# Brimir Quad v1

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **33**
- SRM **17.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (84.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (3.8%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.9%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.066 kg (1.2%)	80 %	600
Cukier	Candi Sugar homemade clear	0.3 kg (5.6%)	100 %	2
Cukier	Candi sugar homemade amber	0.1 kg (1.9%)	100 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %