

# Brimir Quad v1

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **27**
- SRM **18.4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 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 **64 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 **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (65.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.8%)	80 %	5
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	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.05 kg (0.9%)	73 %	120
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.066 kg (1.2%)	80 %	600
Cukier	Candi Sugar, Brown	0.1 kg (1.9%)	78.3 %	400
Cukier	sugar	0.3 kg (5.6%)	100 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13 %