

# CHRISTMASQUAD

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **42**
- SRM **27.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	2.4 kg (28.2%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.5%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (11.8%)	85 %	8
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.4 kg (4.7%)	78 %	100
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (2.4%)	73 %	177
Ziarno	Special X Malt	0.1 kg (1.2%)	65.2 %	315
Cukier	Molasses	0.4 kg (4.7%)	78.3 %	158
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	542
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	50 min	5.8 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	50 min	3.9 %
Gotowanie	Bramling	50 g	35 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile