

Komunijny Quad

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU ---
- SRM **46.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraamber	0.15 kg (1.5%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.26 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (6.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (58.8%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	2 kg (19.6%)	78.3 %	542