

# Kwadraciak

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **26**
- SRM **17**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (26.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.3 kg (26.1%)	83 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.3 kg (26.1%)	83 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.5%)	85 %	315
Cukier	Cukier Muscovado	0.5 kg (5.7%)	--- %	40
Cukier	Cukier trzcinowy	1 kg (11.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis