

# MOKO Quad

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **15**
- SRM **15.4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (65.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (19.3%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.5%)	70 %	350
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.7%)	90 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	75 min	11 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B16 Belgian Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Bulldog

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Cukier kandyzowany dodajemy do fermentora, w 2-3 dniu fermentacji burzliwej  
*2 paź 2017, 08:31*