

## Quad

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **32**
- SRM **22.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (10.4%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.2%)	79 %	10
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.4 kg (4.2%)	78 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.2%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.1%)	76 %	150
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	200
Cukier	Cukier muscovado	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	100 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	30 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile