

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 |