

# Quad

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **21**
- SRM **14.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (72.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.6%)	68 %	1200
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.6%)	100 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	10 min	3.8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- gęstwa 1 tygodniowa - 230 ml  
17 wrz 2018, 16:49