

## quad

---

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **25**
- SRM **17.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (9.1%)	73 %	80
Cukier	cukier kandyzowany ciemny	1 kg (15.2%)	90 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %