

Quad

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **33**
- SRM **26.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 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	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4
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	1 kg (10.4%)	78.3 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile