

Quad

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **27**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (88.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (5.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Munich Malt I	0.25 kg (5.6%)	82 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (USA)	25 g	40 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 Belgian Trippel Yeast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla pads	20 g	Fermentacja cicha	4 dni