

## Quad

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **26**
- SRM **33.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 2.5 kg (50%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Castle Cafe Light           | 0.125 kg (2.5%) | 75.5 %     | 250 |
| Ziarno | Special B Castle            | 0.375 kg (7.5%) | 65.2 %     | 350 |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.75 kg (15%)   | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt         | 0.25 kg (5%)    | 76 %       | 35  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (10%)    | 79 %       | 22  |
| Cukier | Candi Sugar, Amber          | 0.5 kg (10%)    | 78.3 %     | 250 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 18 g  | 70 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand Abbey | Ale | Gęstwa | 140 ml | Lall         |