

Quad 2019

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **41**
- SRM **26.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (77.9%)	82 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (9.1%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	70 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

Notatki

- Połowę warki na cichą sok z białych winogron
23 gru 2017, 11:24