

## Quad

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **30**
- SRM **15.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **661.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **600 L**
- Całkowita objętość zacieru **800 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **600 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **261.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **661.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	175 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	12.5 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	12.5 kg (5.8%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier	15 kg (7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	2000 g	90 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile