

Quad

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **42**
- SRM **28.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4 kg (46%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (34.5%) | 79 % | 9 |
| Cukier | cukier kandyzowany brązowy | 1.5 kg (17.2%) | 100 % | 145 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.3%) | 65 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 25 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 45 min | 5 % |
| Gotowanie | Perle | 25 g | 30 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 30 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM28 Habit opata | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|------------------|-----|--------|-------|------------------|