

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**
- Wyszadzaj 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
------------------	-----	--------	-------	------------------