

## quad

---

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **28**
- SRM **21.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (6.7%)	70 %	300
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.4%)	75 %	50
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	148
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.6%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	88 g	90 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %