

Quad Sugar

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **31**
- SRM **25.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (42.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.65 kg (6.1%)	80 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (14.1%)	80 %	5
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.7%)	78.3 %	542
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (9.4%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Light	0.5 kg (4.7%)	78.3 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Candi sugar:
0,5kg 130°C
0,5kg 134°C
0,5kg 138°C
0,5kg 143°C
30 gru 2017, 15:17