

QUAD

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **13.9**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **61C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.4 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (5.6%)	80 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.35 kg (4.9%)	78 %	100
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.5%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

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

Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	1 ml	FM
---------------------	-----	--------	------	----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Candi sugar	1000 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	Irish moos	5 g	Gotowanie	15 min