

quad1

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **26**
- SRM **25.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (68.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.15 kg (1.7%) | 70 % | 690 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.5 kg (5.7%) | 78.3 % | 542 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (11.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Coffee Malt | 0.1 kg (1.1%) | 74 % | 296 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |