

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