

# QuadRado

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **9.7**
- 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ            | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno         | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (59.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno         | Strzegom Wiedeński         | 1 kg (12%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno         | Biscuit Malt               | 0.5 kg (6%)    | 79 %       | 45  |
| Ziarno         | Carafa                     | 0.05 kg (0.6%) | 70 %       | 664 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.3 kg (3.6%)  | 80 %       | --- |
| Cukier         | cukier kandyzowany         | 0.5 kg (6%)    | --- %      | --- |
| Ziarno         | Monachijski                | 1 kg (12%)     | 80 %       | 16  |