

quatro

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **26**
- SRM **14.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (9.9%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.2 kg (76.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.2%)	79 %	22
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.2%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.2%)	68 %	1200
Cukier	cukier	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)-	30 g	10 min	2.95 %
Gotowanie	Challenger (UK)-	20 g	40 min	7.4 %
Gotowanie	Phoenix (UK)-	15 g	60 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile