

# Qupel

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **22**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (7.9%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	1 kg (7.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (3.2%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.6%)	68 %	400
Cukier	cukier	1 kg (7.9%)	--- %	---