

Yet Another Q

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **32**
- SRM **17.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (51.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (20.6%)	81 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.2%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.2%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.1%)	80 %	30
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (2.1%)	75 %	43
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (3.1%)	75 %	120
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.2%)	78.3 %	148
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.2%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	15 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
-------------------------------------	-----	--------	--------	-------------