

# Quadrupel

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **20**
- SRM **17.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Weyermann - Pilsner Malt       | 7 kg (64.8%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno          | Monachijski                    | 0.5 kg (4.6%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno          | Special B Malt                 | 0.3 kg (2.8%)  | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno          | Biscuit Malt                   | 0.3 kg (2.8%)  | 79 %       | 45  |
| Cukier          | Candi Sugar, Amber             | 0.5 kg (4.6%)  | 78.3 %     | 148 |
| Cukier          | Candi Sugar, Clear             | 0.5 kg (4.6%)  | 78.3 %     | 2   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (15.7%) | 81 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 35 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 30 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 50 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentum Mobile |