

# #1 Quadrupel

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **30**
- SRM **21**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10.5 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.75 kg (5.9%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (5.9%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Połowa warki do zaszczepienia Amalgamation po fermentacji głównej.  
1 lut 2020, 12:02