

## #22 Quadrupel

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **29.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (29.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.55 kg (6.5%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (11.8%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit Opata	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile