

## #34 Quadrupel

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **39.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4.5 kg (34%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (18.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.9 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	caramunich	0.9 kg (6.8%)	75 %	160
Cukier	Candi Sugar, Dark	1.23 kg (9.3%)	78.3 %	220

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	125 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	4.5 %