

#35 Cienkusz (Quadrupel)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **33.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **22 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (20.8%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.9 kg (7.5%)	65.2 %	315
Ziarno	caramunich	0.9 kg (7.5%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.5 %