

Belgian Dark Strong Ale (Quadrupel)

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **26**
- SRM **24.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (11.4%)	81 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.1%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (5.7%)	70 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.3%)	73 %	80
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (7.1%)	50 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	100 min	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Monastery Ale Yeast	Ale	Płynne	220 ml	White Labs