

Belgian Quadrupel

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **26**
- SRM **20.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen	5.5 kg (67.9%)	81 %	5
CastleMalting				
Ziarno	Castle Malting - Munich 25 EBC	0.5 kg (6.2%)	80 %	25
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (7.4%)	77 %	4
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (2.5%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (6.2%)	70 %	350
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (2.5%)	100 %	0
cukier trzcinowy				
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	90 min	4.5 %

Gotowanie	Styrian Golding	20 g	90 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia [ml]	6.8 g	Zacieranie	105 min
wartość wyliczona w ml dla 3g				
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany biały (Candi Sugar, Clear)	500 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Chwilę przed zadaniem drożdży, po napowietrzeniu				
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy (Cane (Beet) Sugar)	200 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Profil wody do przewaga chlorków nad siarczkami 2:1.
Dodając 50% destylowanej + 50% krankówka wychodzi profil zbliżony do Orval i Westvleteren
26 sty 2022, 10:54