

# Belgian Quadruppel

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **54.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (65.4%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (1.9%)	78 %	100
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (9.3%)	78.3 %	542
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	50 g	15 min	3.6 %