

# Ćwiadrupel

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **15.7**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (39.7%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.2%)	78.3 %	2
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (5.3%)	68 %	300
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (5.3%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (22.5%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985