

# 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 |