

Kwadrupel

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **45**
- SRM **27.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.5 kg (5.6%) | 78.3 % | 400 |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (11.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (11.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (11.1%) | 79 % | 10 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (5.6%) | 78.3 % | 2 |
| Cukier | Muscovado | 0.5 kg (5.6%) | 80 % | 200 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 0.5 kg (5.6%) | 82 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 50 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |