

# Quadrupel

---

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **25**
- SRM **18.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.2%)	77 %	26
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (3.7%)	100 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %