

Quadrupel

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **17**
- SRM **23.1**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6.5 kg (66%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (15.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (2.5%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (2%) | 75 % | 150 |
| Cukier | Cukier kandyzowany | 1.1 kg (11.2%) | 100 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 50 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 40 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Abbey II | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |