

# 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