

# Quadrupel

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **25**
- SRM **14.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.6 kg (78.3%)	81 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.6 kg (7.1%)	78 %	18
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (4.7%)	78 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (0.4%)	55 %	1000
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	75 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	220 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------