

# Quadrupel

---

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU ---
- SRM **24.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Wystadź używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.1%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.1%)	76 %	150
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (6.1%)	100 %	---
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.1%)	81 %	4