

Quadrupel

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **30**
- SRM **15.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (64.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15%)	79 %	22
Cukier	Cukier kandyzowany	0.6 kg (9%)	100 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- Piwo zaplanowane do wysłania na Mistrzostwa Polski Piwowarów Domowych. Warkę będę chciał podzielić na trzy części. Jedna to wersja normalna, druga to wersja leżakowana z płatkami dębowymi wymacerowanymi w burbonie, a trzecią planuję wymrozić 5 l -> 2,5 l.

Schemat zacierania zapożyczony z blogu p. Doroty Chrapek. Zasyp i chmielenie to moja inicjatywa.
30 wrz 2018, 16:55