

# Quadrupel

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **34.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.3%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.7%)	68 %	601
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (1.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4%)	70 %	1024
Cukier	cukier	0.6 kg (8%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28 g	90 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 27 artefakty trappistów	Ale	Gęstwa	200 ml	FM