

Quadrupel

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **24**
- SRM **15.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (65.2%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.1%)	70 %	900
Cukier kandyzowany domowym sposobem, dodany razem z kolejnym cukrem po 4 -5 dniach fermentacji				
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.4%)	78.3 %	200
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (10.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	15 min
Inne	Skórka słodkiej pomarańczy	12 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:
HCO - 220
SO - 36
Cl - 3
Ca - 41
Mg - 24
Na - 9
K - 2
15 sty 2019, 08:27