

quadrupel

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **19**
- SRM **27.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy | 4 kg (57.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (3.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.25 kg (18%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (4.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Specjal B | 0.3 kg (4.3%) | 79 % | 200 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I specjal | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 690 |
| Cukier | Candi Sugar, Dark | 0.75 kg (10.8%) | 78.3 % | 220 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 10 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|-------|--------------|
| wyeastbelgian abbey | Ale | Gęstwa | 60 ml | wyeast |