

Quadrupel

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **19**
- SRM **24.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.5%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (13.2%)	80 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (10.6%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.7 kg (9.3%)	70 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.25 kg (3.3%)	90 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	helletauer mittelfuh	40 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs