

# Quadrupel

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **24**
- SRM **18.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5%)	78.3 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Tettnanger	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs