

# Quadrupel

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **34**
- SRM **33.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (24.9%)	79 %	22
Ziarno	Special W	0.3 kg (3.4%)	70 %	350
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (5.6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Horizon	20 g	10 min	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier kandyzowany ciemny	500 g	Gotowanie	15 min