

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**
- Wysładzaj 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 |