

Quadrupel

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU **34**
- SRM **15.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **-8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (47.1%)	70 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (29.4%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (5.9%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2 kg (11.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-----------------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe amerykańskie heavy toast	60 g	Fermentacja cicha	90 dni