

Quadrupel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **21**
- SRM **14**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (72.9%)	80 %	5
Dodatek	Cukier trzcinowy	1.5 kg (15.6%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.1%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy	0.2 kg (2.1%)	--- %	150
Ziarno	Cookie	0.2 kg (2.1%)	--- %	50
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	40 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	75 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	85 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	23 g	Mangrove Jack's