

Quadrupel

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7 kg (74.5%)	78 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (3.2%)	75 %	25
Ziarno	Honey Malt	0.7 kg (7.4%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	30 min	12 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni