

Quadrupel

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **25**
- SRM **14.9**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 7 kg (70.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (15.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (2.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (2.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (2.5%) | 65.2 % | 315 |
| Cukier | Brown Sugar, Dark | 0.7 kg (7%) | 100 % | 99 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | cukier kandyzowany brązowy | 700 g | Gotowanie | 15 min |