

Quadrupel

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **22**
- SRM **52.7**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzeński Viking Malt	4 kg (50.6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód Biscuit	0.5 kg (6.3%)	--- %	50
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.3%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Syrop kandyzowany średni	1.4 kg (17.7%)	96 %	225
Płynny ekstrakt	Syrop kandyzowany ciemny	0.5 kg (6.3%)	96 %	1900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	320 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------