

Quadrupel

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **24**
- SRM **21.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (71.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.4%)	73 %	1001
Cukier	Cukier kandyzowany ciemny	0.5 kg (4.5%)	100 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile