

Quadrupel

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **20**
- SRM **17.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (64.8%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.6%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.8%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (4.6%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (4.6%)	78.3 %	2
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (15.7%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile