

Quadrupel

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **25**
- SRM **24.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.3 kg (55.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.6%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.6%)	79 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1%)	58.7 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.2%)	70 %	299
Cukier	Candi Sugar, Amber	1.3 kg (13.5%)	78.3 %	148
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.2%)	100 %	99
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.3 kg (3.1%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Halertauer Tradition	26 g	60 min	7.1 %

Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.7 %
-----------	------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 28 Habit Opata	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Notatki

- Syrop kandyzowany dodany na 3 dzień fermentacji

500g ciemny bursztyn
500g ciemny machoń
4 maj 2017, 11:58