

Quadrupel

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **20**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **63C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	8 kg (72.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.9 kg (17.2%)	81 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.5%)	79 %	50
Ziarno	carafa I specjal	0.06 kg (0.5%)	--- %	900
Cukier	cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (4.5%)	100 %	---
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.1 kg (0.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	75 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	75 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.3 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.3 %
-----------	-----------------------	------	-------	-------