

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 % |
|-----------|-----------------------|------|-------|-------|