

quadrupel

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **35**
- SRM **16.9**
- Styl **Belgian Golden 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	6 kg (63.2%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (10.5%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	0.5 kg (5.3%)	80 %	28
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.5 kg (5.3%)	75 %	71
Cukier	cukier kand jasny	0.5 kg (5.3%)	--- %	---
Cukier	cukier kand ciemny	0.5 kg (5.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	70 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	10 min	5 %