

Quadrupel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **28**
- SRM **23.1**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (47.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3 kg (35.8%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.4%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel	0.2 kg (2.4%)	30 %	10
Ziarno	Weyermann przenieczny czekoladowy	0.15 kg (1.8%)	5 %	1000
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.32 kg (3.8%)	100 %	99
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.32 kg (3.8%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentum Mobile FM21 Odkrycie sezonu	Pszeniczne	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
---	------------	--------	---------	------------------