

# quadrupel

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **27**
- SRM **17.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Cukier	cukier trzcinowy	1.2 kg (16%)	80 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.7%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Tomyski	30 g	10 min	2.8 %