

# quadrupel

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **33**
- SRM **22.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.025 kg (0.4%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (16.3%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %