

Quadrupel

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **18**
- SRM **19.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.3%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	2
Na 45 min				
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	148
Na 10 min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	20 g	50 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	30 g	0 min	12.2 %

Drożdże

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

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------