

Quadrupel

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **52**
- SRM **18.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum'21	33 g	60 min	10.6 %