

QUADRUPEL

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **20.3**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.6 kg (18.8%)	80 %	25
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.7%)	70 %	350
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.4 kg (4.7%)	78 %	100
Cukier	Cukier Dry Demerara	0.6 kg (7.1%)	95 %	4
Cukier	Miód	0.4 kg (4.7%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.2%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	35 g	15 min	6 %

Drożdże

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

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	1.25 g	Gotowanie	10 min