

# Quadrupel

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **25**
- SRM **16.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (51.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (17%)	79 %	7
Ziarno	Special Roast	0.3 kg (3.4%)	72 %	99
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.4%)	65.2 %	315
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (5.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile