

# Quadrupel

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **18**
- SRM **26.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7 kg (76.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (5.5%)	85 %	14
Ziarno	carabody	0.3 kg (3.3%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.5%)	78.3 %	2
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.5%)	78.3 %	542
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.3%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	45 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	45 g	15 min	5 %
Gotowanie	Whirflock	0.5 g	15 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis