Quadrupel

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **25**
- SRM **26**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	3.5 kg *(34.3%)*	80 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg *(34.3%)*	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	1 kg *(9.8%)*	83 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg *(4.9%)*	65.2 %	425
Ziarno	Aroma	0.5 kg *(4.9%)*	78 %	134
Cukier	Candi Sugar, Amber	1.2 kg *(11.8%)*	78.3 %	199

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.