

# Quadrupel beerlab

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **27**
- SRM **14.1**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2205 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2400 L**
- Całkowita objętość zacieru **3200 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	550 kg (62.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	150 kg (17%)	80 %	18
Ziarno	Aromatic Malt	50 kg (5.7%)	78 %	51
Ziarno	Caramunich® typ I	25 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	25 kg (2.8%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	80 kg (9.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	3000 g	60 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs