

# quadrupel chur.1

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **22**
- SRM **22.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (45.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.5%)	75 %	30
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3%)	75 %	43
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (4.5%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile