

## Quadrupel (D.Chrapek)

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **29**
- SRM **22.1**
- 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 **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (0.6%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	35 g	75 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

### Notatki

- Mocno napowietrzyć  
7 kwi 2020, 11:18