

Quadrupel-Dagome 1.1

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **39**
- SRM **29.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **61.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (53.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale	1.5 kg (14.6%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (5.8%)	76 %	150
Cukier	Candi Sugar, Amber	1.5 kg (14.6%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	26 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amer. (mocno opiekane)	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
pół warki				