

Quadrupel dupel

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **15**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	1 kg (12.5%)	50 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min