

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 |