

Quadrupel v.1

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **31**
- SRM **21.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (72.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Special W Castle	0.5 kg (5.6%)	70 %	300
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (11.1%)	78.3 %	148
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min