Quadrupel V

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **32**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(48.7%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg *(27.3%)*	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.557 kg *(15.2%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.205 kg *(2%)*	81 %	6
Dodatek	Cukier	0.7 kg *(6.8%)*	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	38 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	14 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.