

Quadrupel w pizde dupel

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **31**
- SRM **11.6**
- Styl **Belgian Tripel**

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 **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	4 kg (44.4%)	79 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.1%)	60 %	690
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	75 min	7 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	20 min	3.75 %
Gotowanie	Saaz (USA)	10 g	5 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medycja	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile