

# QUADRUPEL WARKA 13

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **8.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 4.5 kg (72.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski                  | 0.2 kg (3.2%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear           | 0.3 kg (4.8%)  | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Biscuit Malt                 | 0.5 kg (8.1%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (3.2%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell                     | 0.5 kg (8.1%)  | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra              | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 30 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |