

# Quadrupel XI

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 73C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (67.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.411 kg (5.5%)	75 %	65
Dodatek	Cukier nierafinowany demerara	0.5 kg (6.7%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	60 g	30 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	40 g	20 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis