

Quadrupel XI

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **26**
- SRM **7.8**
- 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 brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	6 kg (73.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.411 kg (5%)	75 %	65
Dodatek	Cukier	0.5 kg (6.1%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	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