

Quadrupell

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **11**
- SRM **14.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (79.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	1 kg (12.2%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (2.4%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
be-134	Ale	Gęstwa	300 ml	---