

Quadruppel BA 24BLG

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **29**
- SRM **34.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.3%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (10.5%)	78.3 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.3%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Progress	55 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

2 paczki sucharów

Notatki

- Cukier kandyzowany dodany do gotowania. 0,5 kg na 40 minut, 0,5 kg na 20 minut
22 maj 2017, 09:20