

# Quadrupel Cieszyński

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **29.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **60.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	6 kg (80%)	81 %	3
Ziarno	Special X Best	0.5 kg (6.7%)	75 %	350
Cukier	Candi Sugar, Dark	1 kg (13.3%)	78.3 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	35 g	90 min	11.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs