

Quadruple

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **20**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3.25 kg (65.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (15.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.03 kg (0.6%)	68 %	1202
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (5%)	78.3 %	542
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (10%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	17.5 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Gęstwa	15 ml	Wyeast Labs