

# Quadruple

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **21**
- SRM **30.2**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (32.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.7 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.2 kg (15.7%)	85 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (7.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (7.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.05 kg (0.7%)	70 %	690
Cukier	Candi Sugar, Amber	1 kg (13.1%)	78.3 %	200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile