

# Qudrupel

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **25.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.7 kg (60%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (15.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm27	Ale	Płynne	100 ml	fermentum mobile