

Quadrupel

- Gravity **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **30**
- SRM **15.8**
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.1 liter(s)**
- Total mash volume **24.2 liter(s)**

Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **63 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.1 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **40 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **8.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (64.7%)	80 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15%)	79 %	22
Sugar	Cukier kandyzowany	0.6 kg (9%)	100 %	22
Grain	Special B Malt	0.25 kg (3.8%)	65.2 %	315
Grain	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.8%)	73 %	80
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (3.8%)	79 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	40 g	60 min	7 %
Boil	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Boil	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	125 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notes

- Piwo zaplanowane do wysłania na Mistrzostwa Polski Piwowarów Domowych. Warzę będę chciał podzielić na trzy części. Jedna to wersja normalna, druga to wersja leżakowana z płatkami dębowymi wymacerowanymi w burbonie, a trzecią planuję wymrozić 5 l -> 2,5 l.

Schemat zacierania zapożyczony z blogu p. Doroty Chrapek. Zasypanie i chmielenie to moja inicjatywa.
Sep 30, 2018, 4:55 PM