

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/belgian-dark-strong-ale-quadrupel-24blg-zestaw-surowcow-20l-p-1281.html>

## Belgian Dark Strong Ale / Quadrupel 24°Blg - zestaw surowców 20l

|                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| Cena                    | <b>103,00 zł</b>              |
| Dostępność              | <b>Dostępny</b>               |
| Czas wysyłki            | <b>3 dni</b>                  |
| Numer katalogowy        | <b>1281</b>                   |
| Producent               | <b>Homebrewing.pl</b>         |
| Barwa                   | <b>bursztynowe</b>            |
| Goryczka                | <b>niska (0-20 IBU)</b>       |
| Styl                    | <b>tradycyjne, belgijskie</b> |
| Poziom trudności        | <b>wymagające</b>             |
| Fermentacja             | <b>górna</b>                  |
| Chmelenie na zimno      | <b>nie</b>                    |
| Zawartość alkoholu      | <b>mocne (powyżej 7%)</b>     |
| Dodatki                 | <b>bez dodatków</b>           |
| Ze sódów / z ekstraktów | <b>ze sódów</b>               |
| Wielkość warki          | <b>20l</b>                    |

### Opis produktu

Belgian Dark Stron Ale jest najmocniejszym piwem warzonym przez klasztory Belgii, znacznie mocniejszym i nieco ciemniejszym zarówno od Tripla jak i od Dubbla. Przez piwowarów zza oceanów określane jako Quadrupel lub częściej Quad.

Piwo o bardzo wysokiej zawartości alkoholu, ale tak ukrytego że nieświadomi piwosze orientują się dopiero po czasie, że piwo dosłownie i w przenośni zwala z nóg. Bardzo złożony bukiet smakowo-zapachowy, z akcentem położony raczej na nuty pochodzące od siodu – opiekane, karmelowe, tostowe, suszonych, ciemnych owoców. O pięknej miedzianej barwie i czapie gęstej kremowej piany. Rewelacyjnie prezentuje się w szerokich gobletach, sniferach lub smuklejszych tulipach.

#### W zestawie:

- 4,0kg siod wiedeński VIKING MALT
- 4,0kg siod pilzneński VIKING MALT
- 0,4kg siod cookie VIKING MALT
- 0,1kg siod czekoladowy ciemny VIKING MALT
- 0,5kg belgijski brązowy cukier kandyzowany

- 50g chmiel Challenger
- 30g chmiel Saaz
- instrukcja warzenia

Wraz z zestawem dostaniesz szczegółową instrukcję warzenia piwa.

**Zestaw nie zawiera drożdży należy dokupić je osobno. Listę polecanych szczepów drożdży do tego stylu piwa znajdziesz w zakładce "Akcesoria".**

Jeśli wybierzesz drożdże suche to polecamy użycie trzech saszetek, jeśli wybierzesz drożdże płynne koniecznie przygotuj starter.

**Słody z zestawu przed użyciem muszą zostać ześrutowane.**

*Jeśli chcesz ześrutować sól samodzielnie - wybierz opcję "nie"*

*Jeśli zacierasz w zwykłym ganku i potrzebujesz słoju ześrutowanego standardowo - wybierz opcję "tak"*

*Jeśli zacierasz w automatycznym kotle zacierno-warzelnym i potrzebujesz słoju ześrutowanego nieco grubiej - wybierz opcję "tak -pod kociołek"*

Dokładny opis stylu Quadrupel, wskazówki do zacierania, warzenia i fermentacji znajdziesz na [naszym blogu](#).

Przybliżone parametry piwa wyliczone w aplikacji Brewness:

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Zawartość alkoholu           | 11% obj.   |
| Ekstrakt brzezki podstawowej | 24 Blg   |
| Kolor                        | 30 EBC   |
| Goryczka                     | 25 IBU   |
| Fermentacja                  | górna  |
| Dodatkowe uwagi              | Duża objętość zacieru.<br>Potrzebny gar min. 35l |

Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Śrutowanie:** Nie , Tak (+ 7,00 zł ), Tak - pod kociołek (+ 7,00 zł )