

#051 Tripel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.4 kg (79.1%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (3.2%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.7%)	78 %	4
Cukier	cukier stołowy	1 kg (10.7%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min