

#28 Belgian Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **30**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (27.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (2.8%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew T-58	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----