

## #49 Tripel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.8 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 3.3 kg (70.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I   | 0.4 kg (8.5%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.25 kg (5.3%) | 78 %       | 20  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann         | 0.25 kg (5.3%) | 75 %       | 45  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear           | 0.5 kg (10.6%) | 78.3 %     | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga PL | 12 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga PL | 14 g  | 15 min | 11 %       |

### Drożdże

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

|                                       |     |       |      |     |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----|
| Mangrove Jack's<br>M31 Belgian Tripel | Ale | Suche | 11 g | --- |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | WhirlFloct   | 1.25 g       | Gotowanie       | 12 min      |