

#55? Belgian tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **19**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	4 kg (81.6%)	78 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.1%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.1%)	75 %	45
Cukier	cukier	0.2 kg (4.1%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	284.09 ml	Fermentum Mobile