

#60 Trappist Single

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.135 kg (62.9%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.23 kg (12.7%)	80 %	7
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.27 kg (15%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.17 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	3 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga PL	9 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	15 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Gęstwa	70 ml	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirFloc	1 g	Gotowanie	12 min