

ALA'TRIPEL

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (32.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.6 kg (22.7%)	78 %	18
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.5%)	70 %	160
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.75 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.15 kg (2.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (3.5%)	85 %	4
Cukier	Cukier	1 kg (14.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	4 g	Zacieranie	75 min