

## Belgian Tripel (10)

---

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5.5 kg (79.7%)	81 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg (14.5%)	100 %	2
Ziarno	Weyermann Wiedeński	0.4 kg (5.8%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	37 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	0 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	230 ml	Fermentum Mobile