

Belgian tripel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	4 kg (54.1%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1 kg (13.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.5%)	85 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	1.4 kg (18.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mackiniac	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mackiniac	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mackiniac	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	20 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- Kwasowość zacieru musi mieć 5.4-5.8 pH
26 paź 2021, 11:39