

Belgian USA Hops Tripel

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **31**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (84.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (10.8%)	100 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	30 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	3 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---