

Belgijski Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **53**
- SRM **15.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyerman - Monachijski I	2.5 kg (62.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (12.5%)	85 %	7
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (12.5%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (12.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	25 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew Abbaye	Ale	Suche	11 g	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	brązowy cukier kandyzowany	150 g	Fermentacja burzliwa	4 dni

Notatki

- Ferm. burz. 7 dni. 19-23 C.
Ferm. cicha 28 dni. 19-21 C.
Refermentacja 28 dni 19-23 C.
Leżakowanie 3 miesiące w temp poniżej 15 C.
10 lut 2019, 16:01