

Co z tą Unią?

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **23**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (3.1%)	75 %	5
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (7.8%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.8%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile