

Damn sum Tripel

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (67.1%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.1%)	78 %	4
Cukier	cukier zwykły	1.5 kg (19%)	100 %	2
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (3.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Tettnanger	35 g	20 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	20 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Belgian Abbey M47	Ale	Suche	11 g	---