

## G Tripel z HB

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **38**
- SRM **7.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 7 kg (82.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy  | 0.4 kg (4.7%) | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (3.5%) | 75 %       | 30  |
| Cukier | Kandyzowany           | 0.8 kg (9.4%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 35 g  | 50 min | 11 %       |
| Gotowanie | Sybilla | 35 g  | 10 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |