

LEM | Belgian Triple (by Piwo.org Szymon Kierszniowski)

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	4.5 kg (70.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	0.8 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.6%)	78 %	4
Cukier	Cukier kandyzowany biały	1 kg (15.6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs