

Potrójna belgijka

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **32**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26.3%)	79 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.65 kg (17.1%)	100 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (3.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier kandyzowany dodany w 5 dniu burzliwej

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

15 kwi 2018, 23:26