

Trip to usa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (88.6%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.2%)	80 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (3.2%)	79 %	4
Cukier	Cukier	0.4 kg (5.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile