

# Tripel

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.55 kg (94.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (5.1%)   | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Inne | cukier kandyzowany | 500 g | Gotowanie | 10 min |