

# Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.1**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5 kg (62.5%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.5%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (6.3%) | 78 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear          | 0.5 kg (6.3%) | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Abbey Castle                | 1 kg (12.5%)  | 80 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 30 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 15 g  | 10 min | 14.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 15 g  | 5 min  | 14.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                             |     |       |      |           |
|-----------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Fermentis Safbrew<br>BE-256 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |
|-----------------------------|-----|-------|------|-----------|