

Tripel

- Gęstość **21 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (2.9%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.3 kg (4.3%)	50 %	45
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (2.9%)	80 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (2.9%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (14.5%)	100 %	16
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (72.5%)	81 %	2.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	75 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	12.5 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	12.5 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rodzynki	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	figi	50 g	Gotowanie	10 min