

Tripel

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.95 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.4 kg (79.5%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.168 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Carapils	0.094 kg (3.1%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (11.6%)	100 %	2
Ziarno	Viking Karmel 300	0.006 kg (0.2%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	10 g	60 min	5.58 %
Gotowanie	Mittelfruh	10 g	45 min	3.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3787	Ale	Gęstwa	125 ml	Wyeast

Notatki

- start w 18C 2 dni
od 3 dnia podnoszone do 24C
cukier dodany po 2 dniu
1 maj 2020, 23:03
- KXQNXCX
9 l Auchan + 5 l przegotowana kranówka
Ca - 63,6
Mg - 14,8
Na - 41,6
Cl - 77,6
SO4 - 74,5
rez.alk - 101,7
24 maj 2020, 19:01