

# Tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Malt<br>Pilzneński                | 4.5 kg (83%)   | 80 %       | 3.75 |
| Ziarno | Płatki owsiane                           | 0.5 kg (9.2%)  | 85 %       | 3    |
| Cukier | Cukier trzcinowy                         | 0.4 kg (7.4%)  | 100 %      | 0    |
| Ziarno | Viking Malt<br>Czekoladowy<br>Pszeniczny | 0.02 kg (0.4%) | 65 %       | 1050 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga 2019 | 25 g  | 60 min | 10 %       |