

# Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6.6**
- 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 **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (81.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (6.8%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (5.4%) | 85 %       | 3   |
| Cukier | Cukier               | 0.5 kg (6.8%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Iunga | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Na zimno  | Citra | 30 g  | 2 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |