

# Tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 6.5 kg (84.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                        | 0.4 kg (5.2%)  | 85 %       | 4   |
| Cukier | Glukoza                           | 0.8 kg (10.4%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Marynka               | 20 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 30 g  | 30 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |