

# Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5.5 kg (80.3%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.15 kg (2.2%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | carapils             | 0.2 kg (2.9%)   | --- %      | --- |
| Cukier | Candi Sugar, Clear   | 0.85 kg (12.4%) | 78.3 %     | 2   |
| Ziarno | Carabelge            | 0.15 kg (2.2%)  | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g  | 55 min | 12.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g  | 15 min | 12.2 %     |

## Drożdze

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- 29 L, 13,7 Blg do gotowania odfermentowało do 2 Blg  
2 kwi 2024, 16:09