

# Tripel Centrum Piwowarstwa

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.84 kg (86.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.48 kg (6.1%)	75 %	30
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.6 kg (7.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	42 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	24 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	36 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier	600 g	Gotowanie	10 min