

Tripelek

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.7**
- 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 brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (79.6%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.6%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (11.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	55 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	20 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangroove Jack M31 Belgian Triple	Ale	Suche	10 g	Mangroove Jack

Notatki

- Cukier dodajemy podczas fermentacji burzliwej. W jej najlepszym stadium. Drożdże do fermentacji będą rozmnożone w starterze przygotowanym z rozcieńczonej brzeczki przedniej.
23 sie 2019, 09:36