

trippel belgian szkic

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (78.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.22 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3.4%)	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (13.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	13 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	5 g	20 min	13.5 %