

Tripple Belgian Hoppy IPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **52**
- SRM **13.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (13.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	4 kg (54.8%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	1 kg (13.7%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (13.7%)	73 %	80
Cukier	brązowy belgijski Cukier Kandyzowany	0.3 kg (4.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	60 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	55 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	60 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Aurora	30 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis