

Trypel_v1

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **30**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.12 kg (1.5%)	75 %	3
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6%)	78.3 %	180
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (1.8%)	78.3 %	2
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (6%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

Notatki

- Cukier 1,00kg - 1 litr syropu cukrowego został dodany po kilku dniach kiedy fermentacja była już zaawansowana
28 sie 2017, 10:13