

#11 Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **31**
- SRM **8.7**
- 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 brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	25
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Resztki				
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (9.1%)	80 %	45
Cukier	Cukier trzcinowy nierafinowany	0.5 kg (9.1%)	100 %	0
Na ostatnie 10 min!				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Smaragd	35 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	1200 ml	Fermentum Mobile
Starter z tygodniowej gęstwy po Saison				

Notatki

- Podbić cukrem trzcinowym (pod koniec żeby się nie zkarmelizował?) i kandyzowanym (wg TheApartmentBrewer kandyzowany cukier przy gotowaniu rozbija się na takie same cukry jak zwykły biały)? Kandyzowany receptura - <https://www.youtube.com/watch?v=bjjgZMZFdhM>

PSzenice daj!

Suszone figi / daktyle? <https://www.youtube.com/watch?v=XTcoS667x5s>

Triple + orange <https://www.youtube.com/watch?v=g929Mvidtuk>

Jakiś szalony single z wód wysłodowych?

Zacierany nisko, na normalnych drożdżach jadą na 65C, dodatek cukrów dla podbicia ballingu bez dodawania BLG

Gotowanie 90 min? - ale chmiele na 60
29 maj 2020, 11:35