

## #16 American Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **49**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (56.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.1%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.5%)	78 %	400
Cukier	Sacharoza	0.3 kg (4.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	2 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs