

17# Tripel

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.7 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.39 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Chit Malt	0.22 kg (3%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Herkules	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Strisselspalt	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Notatki

- dodać 1,6kg cukru w trakcie fermentacji
22 wrz 2020, 13:38