

## #23 Tripel

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **32**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (73.9%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (13%)	79 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany	0.3 kg (13%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 Tripel	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Może dam 25/30g płatków kasztanowych średnio opiekanych na tydzień/dwa leżakowania.  
14 mar 2022, 08:11