

#24 Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **24**
- SRM **21.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.4%)	79 %	22
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.75 kg (9.6%)	100 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.55 kg (7.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	80 g	60 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier dodać na ostatnie 5 minut gotowania.
13 lip 2019, 19:57