

#26 Belgian Tripel (ostatnia warka przez zmianą systemu)

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (7.1%)	100 %	0
Cukier	Fruktoza	0.5 kg (7.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B19 BELGIAN	Ale	Suche	10 g	bulldog

Notatki

- Informacje ogólne:
Cukier i fruktozę dodać na początku gotowania brzezki.
OG: 1.082

FG: 1.012
IBUs: 25
ABV: 9.2%

Fermentacja:

startowa 20-21°C - 2 tygodnie

lagerowanie 1°C - jeden miesiąc

oddzielenie piwa od drożdży

po lagerowaniu temp na 24°C aby zakończyć fermentację 48h.

Butelkowanie

6 mar 2020, 01:22

- 15:50 - 20L wody temp. 50°C przerwa białkowa 10 minut
- 16:23 - osiągnięta temperatura 64°C, przerwa na 90 minut
(parę nieistotnych pomyłek np. pominięcie temperatury 72°C i 78°C po czym korekta aby zrobić te kroki)
- 19:00 - rozpoczęcie filtracji
- 19:40 - 10L (ok. 60°C wody gorącej z kranu) do wysładzania
- 20:25 - dodanie pierwszych chmieli oraz cukrów (100°C)
- 7 mar 2020, 20:29
- Wyszło 13L 25blg, dodane 3,5L wody aby osiągnąć 19.8 blg (1.082 OG).
- 8 mar 2020, 11:23
- Fermentacja odbywała się w granicach 20 - 24°C.
- 21.03.2020 - wstawienie na Lagerowanie w lodówce 1°C przez miesiąc
- 30 mar 2020, 14:39
- 18.04.2020 - wyciągnięcie z zamrażarki 1°C oraz oddzielenie od osadu do drugiego wiadra, wstawienie do pokojowej temperatury ~20°C na 48h. OG po korekcji 1.013
- 18 kwi 2020, 20:44