

## 27# American Tripel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **69**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **113.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **81 L**
- Całkowita objętość zacieru **108 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **81 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **59.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **113.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	25 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2 kg (6.5%)	75 %	30
Cukier	Cukier trzcinowy	2 kg (6.5%)	--- %	---
Dodany na ostatnie 10 minut gotowania				
Cukier	Cukier trzcinowy Dry Deremara	1 kg (3.2%)	--- %	---
Dodany na ostatnie 10 minut gotowania				
Cukier	Cukier trzcinowy Muscovado	1 kg (3.2%)	--- %	---
Dodany na ostatnie 10 minut gotowania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	200 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	100 g	5 min	4.8 %
Na zimno	Centennial	200 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	69 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Imbir	150 g	Gotowanie	15 min