

## #28 Belgian Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **30**
- SRM **6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 4 kg (55.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 2 kg (27.8%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (2.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.3 kg (4.2%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair  | 0.2 kg (2.8%) | 78 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear          | 0.5 kg (6.9%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition          | 30 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Styrian Golding    | 30 g  | 10 min | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |        |        |     |
|--------------|-----|--------|--------|-----|
| Safbrew T-58 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
|--------------|-----|--------|--------|-----|