

#30 Belgian Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **30**
- SRM **12.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (87.2%)	70.5 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (12.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka 2018	10 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka szyszka 2018	10 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Marynka szyszka 2018	30 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile