

#49 Tripel

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.8 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.5%)	79 %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.25 kg (5.3%)	78 %	20
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.3%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (10.6%)	78.3 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	12 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga PL	14 g	15 min	11 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	11 g	---
---------------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloct	1.25 g	Gotowanie	12 min