

#55? Belgian tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **19**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep Ale | 4 kg (81.6%) | 78 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (4.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (6.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.1%) | 75 % | 45 |
| Cukier | cukier | 0.2 kg (4.1%) | 80 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 15 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 284.09 ml | Fermentum Mobile |