

**6+**

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best- Pilsen Malt	4.5 kg (75%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Bestmaltz - Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyerman - Munich Malt	0.5 kg (8.3%)	77 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	40 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	60 min	9.3 %
Na zimno	Warrior	180 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Waimea	32 g	14 dni	17 %

### Drożdże

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

WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs
----------------------------	-----	--------	-------	------------