

#60 Trappist Single

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.135 kg (62.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.23 kg (12.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.27 kg (15%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.17 kg (9.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 3 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga PL | 9 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga PL | 15 g | 1 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel | Ale | Gęstwa | 70 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | WhirFloc | 1 g | Gotowanie | 12 min |