#66 Belgian Tripel - Złoto głupców

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **59.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70 L**
- Całkowita objętość zacieru **84 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **70 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	14 kg *(87.5%)*	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	2 kg *(12.5%)*	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	60 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	60 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- przepis:

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

https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/belgian-tripel-homebrew-recipe

Belgian sugar:
https://www.jaysbrewing.com/2012/01/18/belgian-candi-sugar-vs-table-sugar-for-beer/
27 wrz 2021, 22:30

- Candy sugar:
  2kg
  1 łyżeczka soku cytryny
  Trochę wody
  Wodę rozpuscić w cukrze dodać sok z cytryny podgrzać do 130'C i utrzymać przez 20 minut dolewając wody co jakiś czas.
  Pod koniec dogrzać do 150'C i wylać do ostygnięcia.
  17 cze 2022, 15:26
- 40L wody na 14 kg na zacieranie.
  OG przed dodanie wody na zacieranie 1.058.
  Dolane 11L wody na wyrównanie z poziomem kosza.
  Na wysładzanie użyliśmy 20L.
  Dodanie 2 kg cukrierków belgijskich (z przepisu) w ysokiej temparturze zcieło białka kótóre wyłowiliśmy i wylaliśmy.
  OG po chłodzeniu 1.077
  17 cze 2022, 23:14
- Koszty:
  Słód: 32zł
  Cukier: 6.44zł
  Saaz: 10zł
  Halletaur: 6,80zł
  Styrian golding: 10.40zł
  Drożdze: 57zł
  22 cze 2022, 16:26
- ABV 9.0% Odfermentowanie 84.4%
  FG 1.012
  11 lip 2022, 21:40

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