

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.1 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.4 kg (88.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.2%)	78 %	4
Cukier	Cukier	0.25 kg (6.5%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	24 g	60 min	2.8 %