

Absolutely Sweet Marie (Tripel)

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **5**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (72.3%)	90 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (8.4%)	90 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (9.6%)	90 %	4
Cukier	Cukier biały	0.8 kg (9.6%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Duży starter				

Notatki

- **** Absolutely Sweet Marie ****
Album: Blonde on Blonde
Bob Dylan
29 mar 2020, 21:16