

## Am3

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.3 kg (62.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (3%)	79 %	70
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.735 kg (20.1%)	80 %	5
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.52 kg (14.2%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	50 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	0 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier biały	500 g	Fermentacja burzliwa	---

### Notatki

- Cukier dodany w formie syropu 2. dnia fermentacji  
9 paź 2021, 10:35