

Amerykanin z tryplem

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **24**
- SRM **9.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.6%)	80 %	45
Dodatek	Candi Sugar, Dark	1 kg (15.4%)	78.3 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	12 %
Whirlpool	Chinook	30 g	1 min	13 %