

## B3

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **25**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.6 kg (25%)	80 %	36
Cukier	cukier	0.6 kg (25%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %