

## Belg x3

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.5 kg (68.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (22.7%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann       | 0.3 kg (4.5%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.3 kg (4.5%)  | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 20 min | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |       |        |                         |       |
|-----------|-------|--------|-------------------------|-------|
| Przyprawa | Sugar | 1000 g | Fermentacja<br>burzliwa | 5 dni |
|-----------|-------|--------|-------------------------|-------|