

## Belgia i mamy dogrywkę!

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **37**
- SRM **11**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Pilznieński      | 5.75 kg (75.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Malt Pszczeniczny     | 1 kg (13.2%)    | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Cukier biały                 | 0.5 kg (6.6%)   | 95 %       | 1   |
| Ziarno | Viking Malt Karmelowy 300    | 0.2 kg (2.6%)   | 73 %       | 300 |
| Ziarno | Viking Malt Caramel Aromatic | 0.15 kg (2%)    | 75 %       | 180 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga 2017 | 45 g  | 60 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM27 Artefakty Trapistów | Ale | Gęstwa | 400 ml | FM           |