

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 |