

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