

# Belgian Tripel

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **6.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (81.3%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.1%)	80 %	45
Cukier	cukier	1 kg (15.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	1 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew be-256	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	1000 g	Fermentacja burzliwa	3 dni