

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 |