

Belgian Tripel (10)

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 5.5 kg (79.7%) | 81 % | 4 |
| Cukier | Sugar, Table (Sucrose) | 1 kg (14.5%) | 100 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann Wiedeński | 0.4 kg (5.8%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 37 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 30 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g | 0 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 230 ml | Fermentum Mobile |