

Belgian Tripel

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (77.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (3.9%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (3.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.6%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (6.5%)	85 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (5.2%)	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	25 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	45 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- fermentacja na początku 19-20 później 22st.
11 lut 2018, 12:50