

## Belgian Tripel

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **36**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (62.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.1%)	77 %	26
Ziarno	caragold	0.1 kg (1.4%)	77 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45
Cukier	cukier	1.1 kg (15.4%)	100 %	---
Cukier	miód	0.2 kg (2.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	22 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	26 g	50 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	14 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

## Dodatki

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

## Notatki

- 13,5 brix po gotowaniu  
duże straty przy przelewaniu do fermentora. Olbrzymia piana + uwięzienie w chmielinach. Ostatecznie w fermentorze 22,5l.  
Temp. początkowa fermentacji 18,  
podnoszona:  
25 lut 2018, 20:26