

Belgian tripel

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **23**
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (72.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (14.5%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.11 kg (2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (2%)	78 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	50 g	50 min	3 %
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
buldog	Ale	Gęstwa	170 ml	---

Notatki

- Gęstość początkowa: 18,2 - 20,5°Blg
 - Goryczka: 20 - 40 IBU
 - Gęstość końcowa: 2,1 - 3,6°Blg
 - Kolor: 4.5 - 7 SRM
 - Alkohol objętościowo: 7.5 - 9.5%
- 30 sty 2020, 16:43