

## Belgian Tripel

---

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **17**
- SRM **5**

### 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 **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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 (88.1%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.4%)	80 %	45
Cukier	cukier	0.5 kg (8.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	35 g	70 min	3.8 %
Gotowanie	Lomik	15 g	10 min	3.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	1 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t 58	Ale	Gęstwa	60 ml	fermentis