

# Belgian Tripel 18.0 Blg

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **37**
- SRM **14.1**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyerman pale ale	1 kg (14.3%)	--- %	5.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (57.1%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	1 kg (14.3%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (14.3%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	60 g	55 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	60 g	15 min	4.5 %
Zacieranie	Willamette	60 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandyzowany	300 g	Gotowanie	10 min