

Belgian Tripel

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (71.4%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (12.5%)	70 %	22
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.4%)	70 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.6 kg (10.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	70 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Aramis	20 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	30 g	10 min	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile