

Belgian Tripel

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (7.1%)	74 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandy jasny	500 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

Notatki

- 3 dzień fermentacji dodaje cukier.
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelej na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, to cichą przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 3 tygodnie.

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>
<http://blog.homebrewing.pl/tripel-surowce/>
<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-receptura/>
<http://kompendiumpiwa.pl/belgian-triple/>
24 mar 2020, 09:54