

Belgian Tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **22.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (10.5%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	--- %	---
Cukier	Cukier kandyzowany	1 kg (10.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	30 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	30 g	15 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Korzeń lukrecji	20 g	Gotowanie	15 min
Inne	Skórka z pomarańczy (świeża)	200 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min