

## 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 %      |

### Drożdze

| 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  |