

Belgian Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3%)	78 %	20
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (6.1%)	80 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany	0.6 kg (9.1%)	100 %	16
Cukier	Cukier trzcinowy Muscovado	0.4 kg (6.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	10 min	7.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	10 g	5 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile
Safbrew BE-256	Ale	Suche	6 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia [ml]	13.6 g	Zacieranie	85 min
wartość wyliczona w ml dla 3g				
Dodatek smakowy	Cukier trzcinowy	400 g	Gotowanie	0 min
Rozrobić syrop i wlać do gotującej się brzeczki				
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	600 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Drugą porcję cukru dodać po ustabilizowaniu się fermentacji czyli po tym okresie kiedy następuje spadek z wysokiej temperatury do właściwej. Cukier dodać w postaci syropu (rozpuszczony w gorącej wodzie i schłodzony do temperatury zadania)				

Notatki

- Fermentacja burzliwa:
 - FM zwiększać od 19 stopni w górę do 23
 Fermentacja cicha w jak najniższej, dodatniej temperaturze przez dwa tygodnie 21-23 st. C

Nagazowanie: 2.7
24 wrz 2021, 10:58

- FM26 to drożdże podobne do WYEAST 3522 Belgian Ardennes dające aromaty: goździkowy, guma balonowa, cierpki, fenolowy. Fermentowane w temperaturze 18-24 dając profil czysty, słodowy.
- Kveik Muri dające aromaty: zioła, siarka, jabłko, gruszka, bardzo delikatny goździk. Wysokie odfermentowanie.
24 wrz 2021, 10:58
- Profil wody do przewaga chlorków nad siarczkami 2:1.
Dodając 50% destylowanej + 50% krankówka wychodzi profil zbliżony do Orval i Westvleteren
24 wrz 2021, 10:58