

belgian tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.5%)	78 %	4
Cukier	cukier trzcinowy	1 kg (12.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------