

## Belgian Tripel

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **29**
- SRM **6.4**
- 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**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 5 kg (62.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.5 kg (6.3%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.5 kg (6.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski                | 1 kg (12.5%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | Cukier kandyzowany         | 1 kg (12.5%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc     | 40 g  | 15 min | 5.3 %      |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 45 g  | 55 min | 6.3 %      |