

## 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 %