

# Belgian Tripel 50l

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.7 kg (61.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.9 kg (6.4%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (6.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Abbey Castle	1.8 kg (12.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	14.2 %

## Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	40 g	Fermentis
-----------------------------	-----	-------	------	-----------