

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 |
|-----------------------------|-----|-------|------|-----------|