

# Belgian Tripel

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM ---
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	5 kg (90.9%)	--- %	---
Ziarno	Słód Monachijski	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	1000 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Zacieranie:  
słód do 15 litrów wody o temperaturze 64°C  
-64°C - 25 min  
-72°C - 35 min  
-76°C i filtracja

Fermentacja:  
Drożdże S-33 gęstwa zebrana z dubla  
Burzliwa: 7 dni w temperaturze 20-22°C  
Cicha: 14 dni w temperaturze 20-22°C  
Odfermentowało do 5°Blg

Rozlew:  
120g glukozy  
25 sty 2018, 21:01