

# Belgian tripel by Dorota Chapek

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (91.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.3 kg (5%)    | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.3%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 35 g  | 55 min | 5 %        |
| Gotowanie | Styrian Golding     | 30 g  | 15 min | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa                    | Ilość | Użyto do             | Czas   |
|-----------|--------------------------|-------|----------------------|--------|
| Przyprawa | cukier jasny kandyzowany | 800 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |