

Belgian Tripel, Damian Gacioch (damian ia4)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- 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	Briess - Pilsen Malt	5 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Cukier	Brown Sugar, Dark	1 kg (15.4%)	--- %	---

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 %