

# Belgian Tripel HBeer

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## 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 **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.2 kg (81.6%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (5.3%)	75 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.6%)	78.3 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.6%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0 kg	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	35 g	70 min	4.6 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	0 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile