

# Belgian Tripel I

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **57.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 7 kg (70%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski            | 1.5 kg (15%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (5%)  | 74 %       | 3   |
| Cukier | Sugar, Clear           | 1 kg (10%)   | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe                | 20 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Saaz (Czech Republic) | 10 g  | 1 min  | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 400 ml | White Labs   |