

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