

# Belgian Tripel Karmeliet

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.5**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (73.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	--- %	---
Cukier	Syrop cukrowy	0.64 kg (7.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	30 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	10 g	15 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Ziolo	Korzeń lukrecji	15 g	Gotowanie	15 min
Inne	Skórka z pomarańczy (świeża)	70 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min