

Belgian Tripel Karmeliet

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **5.4**
- 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 |

Notatki

- Na podstawie: <http://www.homebrewtalk.com/showthread.php?t=226744>

Oczywiście delikatnie zmodyfikowane.
26 lip 2016, 10:47