

# 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