

## Belgian Tripel klon Karmeliet #12

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (73.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	--- %	---
Cukier	Syrop cukrowy	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	35 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	20 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	4.55 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Korzeń lukrecji	13.64 g	Gotowanie	15 min
Inne	Skórka z pomarańczy (świeża)	63.64 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kolendra	9.09 g	Gotowanie	0 min

### Notatki

- Syrop z cukru kandyzowanego dodać dzień po rozpoczęciu fermentacji.  
*8 paź 2021, 09:11*