

## Belgian Tripel v2

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **40**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (5.6%)	74 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier kandy jasny	500 g	Fermentacja burzliwa	3 dni

### Notatki

- 3 dzień fermentacji dodaje cukier.  
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelej na cichą fermentację. Jeśli masz taką możliwość, to cichą przeprowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą przez około 3 tygodnie.

<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>  
<http://blog.homebrewing.pl/tripel-surowce/>  
<http://blog.homebrewing.pl/belgian-tripel-receptura/>  
<http://kompediumpiwa.pl/belgian-triple/>  
1 maj 2020, 10:47