

# Belgian Tripel westmalle

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.5 kg (70.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (8.3%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (8.3%)	85 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	45 ml	Fermentum Mobile