

# BELGIAN TRIPLE

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Kroki

- Temp **43 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Bestmalz (Pilsen Malt)	6.1 kg (80.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz (Wheat Malt)	0.26 kg (3.4%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Bestmalz (Muich Malt)	0.13 kg (1.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmel 150 Viking Malt	0.13 kg (1.7%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	90 min	7 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	90 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XI 1214 Belgian Abbey	Ale	Płynne	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miod	0.25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomaraczy	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min