

BELGIAN TRIPLE

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **22**
- SRM **8.9**
- 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
- Przetrzyj zacier **5 min** w **43C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj 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	Castle Malting - Pils 6-rzędowy	5 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.1 kg (14.4%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.26 kg (3.4%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.13 kg (1.7%)	80.5 %	15
Ziarno	Viking Malt Karmel 600	0.13 kg (1.7%)	68 %	601
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (13.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	90 min	6.3 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	90 min	5.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	5.6 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 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