

Belgijski Tripel #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **23**
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4.1 kg (65.6%)	80 %	5
Cukier	cukier	1.25 kg (20%)	--- %	---
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.5 kg (8%)	72 %	70
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	15 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) - granulát	25 g	15 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) - granulát	15 g	7 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	FM
---------------------------	-----	--------	-------	----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	750 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min