

## Belgijski Tripel #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński 2RS Castle Malting	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	0.3 kg (4.5%)	78 %	16
Ziarno	pszeniczny Castle Malting	0.3 kg (4.5%)	83 %	5
Cukier	cukier	1 kg (15.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (Polishhops) - granulat	30 g	100 min	10 %
Gotowanie	Sybilla (Polishhops) - granulat	20 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (Polishhops) - granulat	40 g	5 min	4.6 %

### Drożdże

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

FM27 Artefakty trapistów (3 pokolenie)	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
--	-----	--------	--------	------------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kw. fosforowy 75% (zacier)	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kw. fosforowy 75% (wysładzanie)	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	1000 g	Gotowanie	5 min
Inne	siarczan cynku	2 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=KCXXTRC>  
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
 63.2 0.0 131.0 79.3 96.7 0.050  
 Mash pH \*: 5.28  
 SO42-/Cl- ratio: 1.2 Balanced  
 18 sty 2020, 09:32