

# Belgijski Trypel

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **73C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (92.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.1%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	1 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier	250 g	Gotowanie	10 min