

## BR/012 Belgian Tripel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 5 kg (70.4%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom<br>Monachijski typ I             | 1 kg (14.1%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils                   | 0.3 kg (4.2%)  | 78 %       | 4   |
| Cukier | Cukier<br>kandyzowany biały               | 0.8 kg (11.3%) | 100 %      | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tradition             | 35 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Tradition             | 15 g  | 10 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty<br>trapistów | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |