

Damn sum Tripel

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (68.8%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1.5 kg (18.8%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	60 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Belgian Abbey M47	Ale	Suche	11 g	---