

Dubbel Tarwe Tripel (20L)

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsmout	4 kg (58.8%)	--- %	3
Ziarno	Tarwemout	1.8 kg (26.5%)	--- %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (14.7%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	24 g	90 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	20 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	15 min