

# Duvel Triple Hop

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **24**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (84.2%)	81 %	4.9
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	15
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	80 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (USA)	50 g	15 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12.1 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min
-------	----------------	------	-----------	--------