

G Tripel z HB

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **38**
- SRM **7.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.4 kg (4.7%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.5%)	75 %	30
Cukier	Kandyzowany	0.8 kg (9.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile