

Hoppy Belg x3 citra dry hop

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **43**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4%)	80 %	30
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.9 kg (12%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	35 g	12 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sugar	1000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni