

Hoppy Belg x3

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **52**
- SRM **8.5**
- 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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 (68.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (22.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (4.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Carabelge | 0.3 kg (4.5%) | 80 % | 30 |

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 % |

Drożdze

| 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 |