

Hoppy Belgian Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **38**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.2%)	58.7 %	6
Cukier	Cukier biały	1 kg (12.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	40 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	40 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier rozpuszczony w 1L wody dodany po kilku dniach burzliwej,
6 paź 2017, 08:47