

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