

# Hoppy Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 7 kg (90.3%)   | 80 %       | 5   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear                    | 0.75 kg (9.7%) | 78.3 %     | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga       | 20 g  | 60 min | 11.5 %     |
| Whirlpool | Amora Preta | 100 g | 20 min | 9.4 %      |
| Na zimno  | Amora Preta | 100 g | 3 dni  | 9.4 %      |
| Na zimno  | Vermeblo    | 50 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | ZU12        | 200 g | 3 dni  | 9.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa                               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 3787 Trappist High Gravity | Ale | Gęstwa | 250 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                   |       |            |        |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid       | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Whirlfloc-T       | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |