

# Hoppy tripel

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **45**
- SRM **3.3**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner	4 kg (63%)	80.43 %	3
Ziarno	Pale 2-Row	1.4 kg (22%)	80.43 %	3
Dodatek	Flaked Wheat	0.45 kg (7.1%)	73.91 %	4
Ziarno	Sucre de table	0.5 kg (7.9%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	14.17 g	60 min	17.8 %
Gotowanie	Citra	14.17 g	15 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	14.17 g	15 min	17.8 %
Gotowanie	Citra	14.17 g	1 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	28.35 g	1 min	17.8 %
Na zimno	Citra	28.35 g	3 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	28.35 g	3 dni	17.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Belgian Ardennes 3522	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast
--------------------------	-----	--------	--------	--------