IDK001

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **23**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.6 kg *(80.4%)*	81 %	5
Ziarno	Carabelge	0.3 kg *(5.2%)*	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.82 kg *(14.3%)*	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	20 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	20 g	1 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 - Belgian Triple	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.