

# Karp Tripel

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (75.8%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (7.6%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt     | 0.1 kg (1.5%) | 74 %       | 3   |
| Cukier | Cukier                     | 1 kg (15.2%)  | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Pilot                 | 45 g  | 60 min | 7.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| mangrove jak's m31 belgian tripel | Ale | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |