

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