

# "Klasyczny" Tripel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.3 kg (88%)	80 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (12%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2.5 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Fermentacja:

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

3 tygodnie w temperaturze około 22 stopni  
po 2 tygodniach zlanie na cichą.

Butelkowanie:

Nagazowanie 2.5Vol

Leżakowanie przynajmniej 6 tygodni

Przerwa dekstrynująca jest do uzyskania negatywnej próby jodowej.

*14 maj 2023, 14:40*

- Ostatecznie wyszła brzeczka 19blg

Odfementowała do 3

wyszło 9.2% po refermentacji będzie 9.5%

Smak trippla, jak trippel, wyszedł słodki, lekki, zbalansowany goryczką, chmielowość tylko dodaje pełni, alkohol rozgrzewa w przełyk, ale nie czuć go.

*12 cze 2023, 14:56*