

## LEM | Belgian Triple

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	2.7 kg (69.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	0.5 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.6%)	78 %	4
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.6 kg (15.4%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	21 ml	White Labs