

## Potrójna Belgia

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **21**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński 3,2-4,5 EBC Strzegom	5.5 kg (75.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód biscuit 50 EBC Castlemalting	0.3 kg (4.1%)	77 %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC Strzegom	0.5 kg (6.8%)	75 %	30
Cukier	Cukier kandyzowany jasny	1 kg (13.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	35 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Savinjski Golding	30 g	15 min	2.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M31	Ale	Gęstwa	1000 ml	---