

QUADRUPEL WARKA 13

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **8.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.2%)	80 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.1%)	79 %	45
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (3.2%)	75 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile