

Tęgi Mnich

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **29.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (12.5%)	100 %	180
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (12.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (62.5%)	80 %	16
Ziarno	caramunich	0.5 kg (12.5%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	aramis	30 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
abbey	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	cukier kandyzowany	150 g	Fermentacja burzliwa	4 dni
------	--------------------	-------	-------------------------	-------