

Tiple Blond

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5.28 kg (86%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.46 kg (7.5%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.2 kg (3.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 21 g | 55 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 10 g | 5 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------|-----|-------|-------|-----------|
| Abbaye | Ale | Suche | 2.2 g | fermentis |
|--------|-----|-------|-------|-----------|