

Trappist Dark Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **32.1**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (22.6%)	84 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg (32.3%)	80 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.1%)	79 %	30
Ziarno	Diastatyczny	0.4 kg (6.5%)	92 %	3
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.4 kg (6.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnat	4 g	60 min	11 %
Gotowanie	Golding	50 g	10 min	5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	10 min	7 %

Drożdże

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

Abbaye BE-256	Ale	Suche	12 g	Safbrew
---------------	-----	-------	------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier Kandyzowany ciemny	200 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7 dni 18 oC, cicha 10 dni 18oC.
23 mar 2016, 01:02