

Triipel

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (66.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.4%)	78 %	4
Cukier	Cukier	1 kg (14.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	10 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28	Ale	Płynne	45 ml	---

Notatki

- Cukier na 10 min.
19 sty 2017, 15:10