

Trip to usa #2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.15 kg (2.9%)	79 %	4
Cukier	Cukier	0.3 kg (5.9%)	81 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------