

# Tripel#1

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pilzneński	5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.3%)	79 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.5%)	78 %	4
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	1 kg (14.7%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	1 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
be-256	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis