

Tripel

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	zakwaszający	0.06 kg (0.8%)	80 %	15
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.626 kg (8.8%)	30 %	35
Ziarno	Pilzneński	5.9 kg (82.8%)	81 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.54 kg (7.6%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	33 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	10 g	15 min	4.5 %