

# Tripel

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.7 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (15.5%)	80 %	13
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.2%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Vital	50 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Francuskie - średnio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Amerykańskie - lekko opiekane	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Płatki dębowe macerowane przez min. 14 dni w burbonie.  
*15 wrz 2017, 22:33*