Tripel

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg *(87.5%)*	81 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg *(12.5%)*	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	70 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.