

## Tripel 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.64 kg (92.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	SPECIAL W	0.25 kg (2.2%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	35 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	327.27 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	cukier	3109.09 g	Fermentacja burzliwa	3 dni
------	--------	-----------	-------------------------	-------