

# TRIPEL

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (83.9%)	81 %	4
Dodatek	Candi Sugar, Clear	1 kg (12.9%)	78.3 %	2
Dodatek	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (3.2%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz late	30 g	60 min	1.7 %
Gotowanie	Tettnanger	50 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	330 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Szafran	2.5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Pieprz czarny	5 g	Gotowanie	5 min