

# Tripel

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **21**
- SRM **6.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	2 kg (11.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (5.7%)	79 %	22
Cukier	Cukier kandyzowany	1 kg (5.7%)	--- %	---
Cukier	Cukier biały	0.5 kg (2.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Smaragd	50 g	15 min	3.9 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE134	Ale	Suche	11 g	-