

# Tripel

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (87.2%)	81 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.2%)	58.7 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.8%)	80 %	16
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (5.8%)	90 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis