

Tripel

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (87.5%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (10%)	83 %	2
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13 %