

# tripel

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 6.88 kg (91.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt           | 0.38 kg (5.1%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.25 kg (3.3%)  | 74 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau       | 43.75 g | 55 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 37.5 g  | 15 min | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 25 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa                    | Ilość  | Użyto do             | Czas  |
|------|--------------------------|--------|----------------------|-------|
| Inne | cukier jasny kandyzowany | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 4 dni |