

Tripel

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5.2**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.1%)	79 %	16
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (8.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	70 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3522 Belgian Ardennes	Ale	Płynne	3000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min