

Tripel

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Tripel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.3 kg (80.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.3%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (12.1%)	78.3 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Whirlpool	Styrian Golding	30 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile