

# Tripel

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.1%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Puławski	30 g	30 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Abbaye Dried Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Candy Sugar White	0 g	Fermentacja burzliwa	---