

# TRIPEL

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Tripel**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 7.5 kg (88.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.3 kg (3.5%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski                 | 0.2 kg (2.4%)  | 80 %       | 16  |
| Cukier | Cukier                      | 0.5 kg (5.9%)  | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga    | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Tettnang | 30 g  | 35 min | 4 %        |
| Whirlpool | Tettnang | 30 g  | 1 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |